

TIMBALLO D' AUTUNNO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta corta tipo penne,
- 350 g di porcini,
- burro,
- una cipolla,
- sale,
- pepe,
- farina,
- brodo,
- una presa di pepe di Caienna,
- uno spruzzo di salsa Worcester,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 200 g di parmigiano grattugiato.

Mettete al fuoco l'acqua salata per la pasta e portatela ad ebollizione.

Intanto pulite accuratamente i funghi, tagliateli a fettine, quindi fateli rinvenire con una noce di burro e la cipolla tritata finemente.

Fateli cuocere dapprima a fuoco vivo affinché perdano parte della loro umidità, poi a fiamma bassa, salandoli, pepandoli e lasciandoli sul fuoco ancora per 20 minuti.

In un altro recipiente fate sciogliere 50 g di burro e, non appena sarà imbrondito, incorporatevi 2 cucchiari di farina, sempre mescolando per evitare grumi; poi, appena la farina inizierà ad imbrunirsi, diluitela con mezzo litro di brodo caldo.

Salate, pepate, insaporite con il pepe di Caienna e con la salsa Worcester.

Lasciate cuocere ancora per 10 minuti circa, sempre mescolando.

Lessate la pasta al dente, scolatela, rovesciatela in una terrina e conditela con 40 g di burro.

Poi incorporatevi il prosciutto tagliato a dadini, i funghi, 2 terzi del parmigiano e 2 terzi di salsa.

Rimescolate tutto bene, poi adagiate la pasta condita in uno stampo imburrato, copritela con la salsa rimasta, livellatela bene e cospargetela di parmigiano avanzato e fiocchetti di burro.

Gratinare in forno per 30 minuti.