

Timballo di tortellini *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Preparatevi il ragu in anticipo. Foderate una tortiera a cerniera di pasta brisè, dapprima il fondo e poi la circonferenza, bucherellando bene tutta la pasta con i rebbi di una forchetta. Cuocete i tortellini in acqua bollente salata, avete cura di tenerli al dente. Conditeli quindi con il ragu fatto in casa, con i pisellini semplicemente bolliti e scolati e con i funghi secchi ammollati e strizzati bene. Aggiungete anche il grana e la besciamella, tenendone un pò da parte. Mescolate il tutto, quindi versate il tutto nella tortiera. Livellate bene con il dorso di un cucchiaio. Coprite con qualche altro cucchiaio di ragu, qualche cucchiaino di besciamella ed una bella spolverizzata di grana. Chiudete con un altro disco di pasta brisè, aggiungendo dei decori con i ritagli di pasta. Spennellate con del tuorlo d'uovo. Infornate a 180 gradi per 35 minuti.

Consigli

Se non gradite gli ingredienti che vi proponiamo o volete dar vita ad un timballo assolutamente personale ed originale, potete cambiarne i sapori ed il condimento: al posto del ragu potete usare del pomodoro semplice ed arricchire il tutto con bocconcini di mozzarella filante, oppure potete scegliere di condire i tortellini con un sugo a base di carciofi freschi e prosciutto cotto, o ancora con zucca e porri. A voi la scelta!

Curiosità

Il nome timballo deriva dallo stampo cilindrico che solitamente si usa per dar vita a questo tipo di preparazione.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 35 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Tortellini 750 grammi (al prosciutto crudo)

Ragu 400 grammi

Piselli 200 grammi (anche surgelati)

Funghi 80 grammi (ammollati e strizzati)

Grana 70 grammi

Besciamella 120 millilitri

Pasta brisè (tre dischi di pasta brisèe già pronti)