

## Ziti tagliati con sugo di polpette e verdure croccanti *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Cominciamo a fare le polpette impastando la carne con l'uovo, il sale, il grana (ne bastano 30-40 grammi), il prezzemolo, il basilico, mezzo spicchio di aglio e il pane raffermo. Lavoriamo bene il tutto quindi otteniamo delle polpette piccole piccole. Mettiamo in un tegame di terracotta un filo di olio e mezzo spicchio di aglio, quindi aggiungiamoci tutte le polpette e rigiriamo brevemente con un mestolo di legno. Poi aggiungiamo la salsa di pomodoro che se possibile dovrà essere fatta in casa. Regoliamo di sale e facciamo cuocere fino ad ottenere una salsa sufficientemente densa. Tagliamo le verdure a dadini e friggiamole in olio bollente. Scoliamole, mettiamole su carta assorbente, saliamole, quindi lasciamole da parte. Spezziamo gli ziti in 3 parti e mettiamoli a cuocere in acqua bollente salata. Nel frattempo tagliamo il formaggio a pasta molle a pezzettini piccoli piccoli. Prepariamo la besciamella come di consueto, dapprima facendo un roux di burro e farina, quindi aggiungendo il latte e stemperando bene, poi aggiungendo sale e noce moscata a piacere. Scoliamo gli ziti e passiamoli velocemente sotto il getto dell'acqua fredda. A questo punto componiamo il timballo. Imburriamo una teglia da forno, sporchiamola leggermente di sugo, e disponiamovi dentro la metà degli ziti tutti disposti ben in fila; aggiungiamo il sugo con metà delle polpette, grana grattugiato, formaggio, verdure croccanti, poi ancora ziti, sugo con polpette, formaggio, besciamella e infine grana. Informiamo a 200 gradi in modalità grill per mezz'ora.

### Informazioni

**Preparazione** 120 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 5 persone

**Difficoltà** Difficile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Ziti** 500 grammi

**Salsa di pomodori** 500 grammi

**Zucchine** (2 zucchine)

**Melanzane** (1 melanzana)

**Formaggio** 50 grammi (a pasta morbida)

**Grana** 130 grammi

**Basilico** (qualche fogliolina di basilico)

**Latte** 500 millilitri

**Burro** 40 grammi (morbido, a tocchetti)

**Farina 0** 60 grammi

**Sale** (q.b.)

**Noce moscata** (q.b.)

**Aglio** 2 spicchi

**Vitello** 250 grammi (macinato)

**Uova** 1 unità

*Prezzemolo* (un mazzolino di prezzemolo)