



Timballo di pasta alla carbonara - [Visualizza sul sito di Susy.M](#)

primi piatti - mezze penne - pasta sfoglia - forno

Ricetta presa dalla rivista Cucina Moderna

Ingredienti per 8 persone:

400 gr. di farina
200 gr. di burro
3 uova intere e un tuorlo
400 gr. di mezze penne
100 gr. di grana padano grattugiato
50 ml di panna da cucina
1 cipolla
200 gr. di pancetta affumicata
un mazzetto di prezzemolo
olio e.v.o.
burro e farina per lo stampo
sale, pepe

Mettete nel mixer la farina, il burro a tocchetti, un uovo, 50 ml di acqua e un pizzico di sale; azionate l'apparecchio fino ad avere un composto sbriciolato, quindi trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e lavoratelo finché otterrete una palla di pasta liscia; copritela e lasciate riposare.

Oppure, come faccio io, usate la pasta sfoglia surgelata.

Lessate le mezze penne, scolatele a metà cottura e passatele sotto il getto dell'acqua corrente per raffreddarle un po'.

Sbattete in una terrina 2 uova con la panna, il grana, il prezzemolo tritato, sale e pepe; in un tegamino a parte fate soffriggere la pancetta a dadini con la cipolla tritata e poco olio; unitela al battuto di uova e panna, aggiungete la mezze penne e mescolate.

Dividete la pasta brisée in 2 parti, una il doppio dell'altra, stendetele in 2 dischi sottili. Con il disco più grande rivestite uno stampo per timballi da 1,5 litri, imburrate e infarinate; riempitelo con le mezze penne e coprite con il secondo disco. Sigillate i bordi, decorate con i ritagli, praticate al centro un foro e spennellate con il tuorlo. Infornate a 180° per 30 minuti.