



Timballo (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Primi piatti - piatti regionali - mortadella - uova sode

per 4 persone:

400 gr di pasta corta tipo rigatoni o penne rigate, ma grosse!!  
ragù di carne almeno 1 litro oppure passata di pomodoro, sempre 1 litro  
qualche polpettina di carne  
100 gr di mortadella o prosciutto cotto  
2 uova sode  
1 mozzarella o scamorza  
formaggio grana o pecorino grattugiato... assai!!!!

dare una brevissima sbollentata alla pasta  
intanto versare in una teglia da forno parte del ragù o passata di pomodoro, la mortadella o il prosciutto cotto stracciati a mano, la mozzarella o la scamorza a fettine, le polpettine preparate in precedenza con carne macinata mista manzo e maiale (vedi la ricetta nel piatto orecchiette con ragù di polpettine)  
versare la pasta ben sgocciolata nella teglia, mescolare con cura, aggiungere le uova sode a fette, ricoprire di salsa di pomodoro abbondante e cospargere completamente di formaggio grattugiato.  
cuocere in forno finchè la pasta non è cotta e non abbia assorbito tutta la salsa di pomodoro, all'incirca una mezz'ora, ma dipende anche dalla grossezza della pasta...  
passare sotto il grill per formare una bella crosta croccante





eCucinando.it



eCucinando.it