

Timballo di pasta in crosta di brisée

Ingredienti

- 2 confezione di Pasta Brisée
- 400 g di Pasta corta
- 300 g di Salsicce fresche di maiale
- 300 g di Pisellini
- 500 ml di Passata di pomodoro
- 100 ml di Brodo
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- 300 g di Mozzarella
- 1 Tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di Panna fresca

Preparazione

1. Prima di tutto, preparate il sugo: sgranate la salsiccia e mettetela a cuocere in una padella antiaderente, fino a quando si sarà colorita; aggiungete i piselli surgelati, mescolate e unite un mestolo di brodo. Lasciate cuocere per circa 30 minuti a fuoco medio, mescolando spesso per non far attaccare la carne al fondo, e trascorso il tempo indicato spegnete il fuoco e mettete da parte. Portate a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola capiente e fatevi cuocere i rigatoni, quindi scolateli al dente. Unite la pasta al sugo con i piselli, tagliate a fettine sottili la mozzarella, quindi srotolate brisée foderatevi uno stampo a cerniera del diametro di 28 cm, bucherellando la superficie con i rebbi di una forchetta Versate ora nella pasta strati di mozzarella e pasta, fino a terminare tutti gli ingredienti. Spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato e ricoprite la superficie con un secondo foglio di pasta brisée. Aiutandovi con un coltello eliminate la parte di pasta che eccede, quindi sigillate i bordi, create un buco al centro per permettere al vapore di fuoriuscire durante la cottura, sbattete un tuorlo con poca panna e spennellate la superficie del timballo. Fate cuocere il timballo in forno preriscaldato, statico, per 45 minuti a 180°.

Informazioni nutrizionali

105

4 4 persone