



MANGIA E BEVI...

## timballo alla ciociara

IN CIOCIARIA

### Timballo alla ciociara

*400 g di farina, quattro uova, un pizzico di sale.*

*Il ripieno: 400 g di carne macinata di bue e di maiale, due uova, tre pomodori pelati e passati, mezza cipolla, basilico, mezzo bicchiere di vino, una mozzarella, 100 g di parmigiano grattugiato, 10 g di burro, olio, sale e pepe.*

Preparare con la farina, le uova e un pizzico di sale un impasto di pasta fresca all'uovo. Farla riposare, stenderla sottilmente e ritagliarla in grossi quadrati. In una padella soffriggere la cipolla tagliata a fettine e la carne macinata. Lasciar rosolare bene, poi bagnare con il vino, far evaporare in parte, quindi aggiungere i pomodori. Dopo qualche istante unire le foglie di basilico, il sale e il pepe. Lasciar bollire la salsa per circa 60 minuti. Cuocere la pasta, scolarla piuttosto al dente, rinfrescarla e sgocciolarla su un panno bagnato e strizzato. In un tegame di porcellana da forno sistemare uno strato di salsa e uno di pasta prelessata; distendere altra salsa, fettine di mozzarella e uova sode, completando con una spolverata di parmigiano. Ripetere l'operazione per altre tre volte. Terminare con la salsa, la mozzarella, il parmigiano e il burro. Far gratinare in forno a temperatura moderata per quindici minuti.

### "Ciociaria-style" timbale

*400 g flour, 4 eggs, a pinch of salt.*

*Stuff: 400 g lean beef and pork meat, 2 eggs, 3 peeled and squeezed tomatoes, 1/2 onion, basil, 1/2 glass wine, 1 "mozzarella", 100 g grated parmesan, 10 g butter, oil, salt and pepper.*

Prepare a dough of fresh egg pasta with the flour, the eggs and a pinch of salt; leave to relax. Roll the pasta until paper thin and cut it into big squares. In a pan, saute the finely sliced onion and the minced meat with some oil. Allow to brown and sprinkle with wine; let the wine evaporate a little bit and add the tomatoes. After a few seconds, add the basil, the salt and the pepper. Cook the sauce for about 60 minutes. Cook the pasta in hot salted water, drain when "al dente". Cover a china baking plate with a layer of sauce and arrange a layer of pre-cooked pasta; spread over some sauce, some slices of "mozzarella" and the hard-boiled sliced eggs, finishing with a sprinkle of grated parmesan. Top with the sauce, the "mozzarella" and with some butter flakes. Bake in the oven at a moderate temperature for about 15 minutes until brown on top.