



### **TIMBALLI, SFORMATI, PASTICCI**

**Immediatamente pensiamo a qualcosa di succulento e appetitoso, qualcosa che sostituisce un intero pranzo, qualcosa con cui stupire i nostri ospiti, perché dentro c'è tutto: riso o pasta, carne, verdure, uova, formaggio ... il comune denominatore ? la cottura che avviene sempre in forno, a volte a bagnomaria affinché l'impasto resti soffice.**

**IL PASTICCIO è l'unione di tanti ingredienti fusi in gradevoli sapori e profumi, a base di riso o pasta, con ragù di carne, funghi o verdure, besciamella, formaggi, passati in forno a gratinare**

**LO SFORMATO è una preparazione a base di carne, verdure, pesce, ortaggi cotta in forno e poi "sformata" cioè tolta dalla stampo a cottura ultimata ; generalmente gli ingredienti vengono legati da besciamella e uova.**

**IL TIMBALLO merita qualche parola in più: ha un'antichissima tradizione e ha subito negli anni varie modifiche. Originariamente era costituito da una crosta esterna di pasta frolla o sfoglia, riempita con pasta, ravioli, tortellini ma anche carne e cacciagione. Nel "Gattopardo" di Tomasi di Lampedusa troviamo leggiamo di un pasticcio la cui descrizione rende perfettamente l'idea di quanto gustoso e invitante fosse il piatto ...." Erompeva un profumo carico di aromi....si scorgevano i fegatini di pollo, le sfilettature di prosciutto e di tartufi.... .....e la massa caldissima di maccheroni corti, cui l'estratto di carne aveva conferito un prezioso color camoscio..."**

**Infine una regoletta che fa parte del...galateo del timballo, gli ospiti non sono obbligati a mangiare tutto l'involucro di pasta, anche se ne assaggeranno solo una minima parte la padrona di casa non ne resterà offesa.**



### **TIMBALLO DI RAVIOLI E FUNGHI**

*Ingredienti per 4 : pasta sfoglia surgelata  
400 gr di ravioli freschi di carne  
300 gr di funghi porcini  
150 gr di macinato di suino  
Uno spicchio d'aglio, olio, burro, sale, pepe  
½ bicchiere di vino bianco  
Un bicchiere di panna  
Un piccolo tartufo  
Parmigiano, un tuorlo*

*Lessate i ravioli e scolateli a due terzi di cottura. Pulite bene i funghi e tagliateli a lamelle, ponete in un tegame l'olio, 40 gr di burro, lo spicchio d'aglio e fate rosolare, poi unite i funghi alzando la fiamma per i primi 5 minuti. Salate, pepate e bagnate con il vino proseguendo la cottura per altri 15 minuti, aggiungete la carne macinata, fatela colorire e versate la panna abbassando la fiamma. Appena la salsa si sarà addensata togliete dal fuoco e unite il tartufo tagliato a lamelle sottili e i ravioli mescolando bene per far insaporire. Stendete in una teglia la pasta sfoglia, versatevi i ravioli cospargendo con il parmigiano e coprite con un altro disco di sfoglia chiudendo bene i bordi e spennellando la superficie con il tuorlo dell'uovo. Infornate per 40 minuti a 170°*

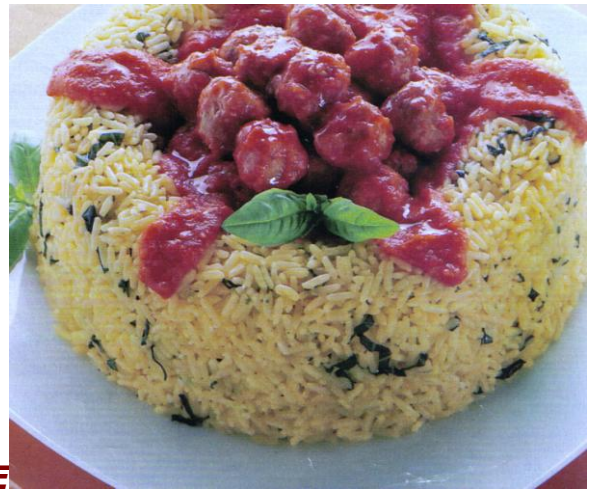


### **TIMBALLO AI 4 FORMAGGI**

*Ingredienti per 4 : 400 gr di pennette  
100 g di parmigiano grattugiato*

150 gr di emmenthal a dadini  
100 gr di fontina a dadini  
100 gr di Belpaese a dadini  
Una cipollina, uno spicchio d'aglio  
Un barattolo di pomodori pelati da 500 gr  
Sale, pepe, basilico  
100 gr di burro

Soffriggete in 50 gr di burro la cipolla, l'aglio e il basilico finemente tritati, aggiungete poi i pelati passati al setaccio, sale, pepe e fate cuocere 30 minuti circa. Intanto lessate al dente la pasta conditela con il sugo mantecando con il burro rimasto e metà del parmigiano. Imburrate una pirofila e alternate strati di pasta e strati di formaggio, terminando con fiocchetti di burro e parmigiano. Infornate a 220° per 15 minuti



### **SFORMATO DI RISO CON POLPETTINE ALLA PAPRICA**

Ingredienti per 4 : 350 gr di riso  
1,500 l. di brodo  
Sale, burro, un pizzico di curry  
Polpettine : 300 gr di carne macinata  
1 uovo, sale  
1 cipollina, un cucchiaino di paprica  
Salsa : 1/2 litro di brodo, 2 cucchiaini di farina  
3 cucchiaini di salsa ketchup  
1/2 bicchiere di panna, sale, pepe

Lessate il riso nel brodo, aggiungendo il curry, per 10 minuti. Imburrate uno stampo con il foro centrale e versatevi il riso scolato (tenendo il brodo da parte) pressando leggermente. Mettete in forno a 100°. Dopo avere impastato la carne con l'uovo, la paprica, il sale e la cipollina grattugiata, fate delle polpette che farete cuocere nel brodo del riso per 5 minuti, poi scolatele e tenetele al caldo. Diluite con un mestolino di brodo la farina e versate tutto in 1/2 litro del brodo rimasto, ponete sul fuoco e fate addensare mescolando, poi togliete dal fuoco aggiungete la panna, il ketchup, pepe e sale e rimettete sul fuoco unendo le polpette: lasciate insaporire. Togliete lo sformato dal forno, capovolgetelo su un piatto da portata e versate nel foro e intorno le polpette con il sugo.



### **SFORMATO DI SPINACI**

**Questo sfornato è buonissimo anche con altra verdura come carciofi o fagiolini**

*Ingredienti per 4 . 1 kg di spinaci*

*250 di latte*

*4 uova*

*50 gr di burro, 2 cucchiaini di farina*

*Parmigiano grattugiato, noce moscata*

*Besciamella al formaggio : 250 di latte*

*30 gr di burro, 30 gr di farina, sale*

*Un bicchiere di panna, noce moscata*

*150 gr di emmenthal, parmigiano grattugiato*

*Lavate gli spinaci e fateli cuocere senz'acqua con un pochino di sale, scolateli, strizzateli e tritateli finemente; fateli saltare in padella con una noce di burro.*

*Preparate una besciamella abbastanza soda con 50 gr di burro, due cucchiaini di farina, 250 di latte, sale e noce moscata, cuocetela per 15 minuti e poi unite mezzo bicchiere di panna e due cucchiaini abbondanti di parmigiano; a questo punto togliete dal fuoco e incorporate gli spinaci, i tuorli e gli albumi a neve fermissima. Ungete e infarinate uno stampo con il foro e versatevi il composto, cuocendo in forno a bagnomaria per almeno un'ora. Nel frattempo preparate una besciamella con 30 gr di burro, 30 gr di farina, 250 gr di latte, sale e noce moscata, portatela a bollore e cuocete per 10 minuti. Incorporate la panna, l'emmenthal a dadini e il parmigiano mescolando bene per far sciogliere i formaggi. Capovolgete lo sfornato su un piatto e versate al centro la besciamella ai formaggi ben calda, servite subito*



### **SFORMATO DI RICOTTA**

*Ingredienti : 1 kg di ricotta*

6 tuorli e 3 albumi  
250 gr di latte  
250 gr di prosciutto cotto  
50 gr di fecola  
Una cipollina  
Sale, pepe, mezzo cucchiaino di timo  
40 gr di burro, 40 gr di pangrattato

*In una ciotola amalgamate la ricotta, il latte, la fecola, i tuorli, il prosciutto a dadini, la cipollina tritata, sale, pepe e il timo : montate a neve fermissima gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Con metà del burro ungete una pirofila, spolverate con metà del pangrattato e versate la ricotta, livellando la superficie: distribuite il pangrattato rimanente e il resto del burro a fiocchetti. Infornate a 200° per 40 minuti*



### **PASTICCIO DI MAIALE**

*Ingredienti per 4 : 500 gr di fettine sottili di lonza di maiale  
5 carciofi  
Sale, burro, limone, pepe  
150 gr di prosciutto cotto*

*Pulite i carciofi e tagliateli a fettine abbastanza sottili, sbollentateli qualche minuto in acqua e succo di limone, poi scolateli bene. Imburrate generosamente una pirofila e fate un primo strato di fettine di carne, sale, pepe, poi uno di carciofi e uno di prosciutto cotto e qualche fiocchetto di burro, proseguendo così fino ad esaurimento degli ingredienti e terminando con le fettine di maiale. Distribuite sulla superficie fiocchetti di burro, sale e pepe ; coprite e infornate a 180° per circa 40 minuti, ma 10 minuti prima del termine togliete il coperchio per far gratinare*



### **PASTICCIO DI MACCHERONI A MODO MIO**

*Ingredienti per 4 : 400 gr di sedani o penne rigate  
100 gr di mortadella tritata  
100 gr di prosciutto crudo tritato  
200 gr di carne macinata  
50 gr di pancetta affumicata a dadini  
Un bicchiere di vino bianco  
Sale, pepe, olio, 50 gr di burro  
200ml di panna da cucina  
Parmigiano grattugiato*

*Intanto che la pasta cuoce preparate il sugo: rosolate la pancetta nel burro e in 3 cucchiai d'olio, poi unite la carne, la mortadella e il prosciutto e fate colorire bene. Sfumate con il vino bianco, salate, pepate e fate asciugare, solo a questo punto potete aggiungere la panna e lasciare cuocere pochi minuti. Scolate la pasta al dente e conditela con la metà del sugo, un bel pezzo di burro e abbondante parmigiano. Versate tutto in una teglia coprendo con il sugo rimasto e ancora qualche fiocchetto di burro. Gratinare in forno a 220° per 15 minuti*



### **PASTICCIO DI RISO E PEPERONI**

*Ingredienti per 4 : 300 gr di riso  
4 grossi peperoni verdi  
50 gr di burro, una cipolla tritata  
Sale, pepe, mezzo bicchiere d'olio  
Uno spicchio d'aglio, basilico  
200 gr di funghi champignons  
½ litro di brodo  
50 gr di parmigiano  
2-3 filetti d'acciuga*

4 cucchiaini di pangrattato  
300 gr di pomodori pelati

Abbrustolite i peperoni, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a listarelle: mettete in un tegame il burro la cipolla tritata e fate rosolare, poi unite i peperoni, i pomodori pelati schiacciati, sale e pepe e lasciate cuocere. In un altro tegame, scaldate l'olio con l'aglio e il basilico, aggiungete i funghi puliti e tagliati a fettine sottili e fate cuocere per un decina di minuti: A questo punto buttate il riso, mescolate e bagnate a poco a poco con il brodo, come per un normale risotto, portando il tutto a cottura, alla fine regolate di sale e pepe. Ungete una pirofila con del burro, fate uno strato di riso spolverizzando con il parmigiano, bagnate con il sugo di peperoni e qua e là spezzettate qualche filetto di acciuga. Coprite con l'altro riso ,parmigiano e sopra il tutto con il pangrattato. Grattinate in forno per 15 minuti a 220°



### **PASTICCIO DI VERDURE**

Ingredienti per 4 :mezzo cavolfiore

2 finocchi

2 patate

500 gr di broccoletti

½ litro di latte

50 gr di farina, 50 gr di burro

Sale, 2 uova

150 gr di fontina tagliata a fettine molto sottili

Parmigiano grattugiato

Pulite e lessate separatamente la verdura in acqua salata. Tagliate le patate e fette, il finocchio a spicchi e dividete cavolfiore e broccoletti in cimette. Preparate con il burro, la farina e il latte, la besciamella, salate e appena tolta dal fuoco unite i tuorli mescolando velocemente e gli albumi a neve. Imburrate una pirofila e alternate la verdura con la fontina e la besciamella, spolverizzate con il parmigiano grattugiato : gratinate in forno a 180° per 15 minuti

**Queste preparazioni così succulente sono delle vere tentazioni .... ma Oscar Wilde diceva che l'unico modo di liberarsi da una tentazione è**



***concedersi ad essa !!!***