



Ricetta N. RE000380

Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 16:48

da **GIORGIA RICCARDI**

Timballo di ziti alla siciliana

Il timballo di ziti alla siciliana è un primo piatto a base di ziti lunghi, sugo di pomodoro, polpettine fritte, provola e uova sode, il tutto racchiuso in un goloso guscio di melanzane fritte.

E' un piatto molto ricco e gustoso e al tempo stesso scenografico, perfetto per i pranzi e le cene a buffet.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 12 persone

Ingredienti per uno stampo a ciambella da 26 cm

500 g di ziti lunghi

Salsa di pomodoro

Polpettine

n. 3 uova sode

250 g di provola

1 kg e 1/2 circa di melanzane

Olio di arachidi per friggere q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

Per la salsa di pomodoro

1 lt di passata di pomodoro

Mezza cipolla tritata finemente

n. 1 carota

n. 1 costa di sedano

Vino rosso q.b. per sfumare

Olio extra vergine di oliva

Sale e pepe q.b.

Basilico fresco

Per le polpettine

250 g macinato di vitello

n. 8 fette di pancarrè

Acqua q.b.

Latte q.b.

Sale, pepe q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

n.1 uovo

Olio di arachidi per friggere q.b.

Preparazione

Per prima cosa preparate il sugo, le polpettine e le melanzane.

Per l' impasto delle polpettine: passate velocemente il pane sotto l' acqua e strizzatelo, poi bagnatelo con un po' di latte e iniziate a lavorarlo con le mani. Aggiungete la carne macinata, le due uova, il sale, il pepe ed il parmigiano ed amalgamate bene il tutto, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formate delle polpettine molto piccole e friggetele in abbondante olio di arachidi ben caldo. Scolate le polpettine su della carta assorbente e tenetele da parte.

Pulite e tagliate le melanzane verticalmente e friggetele poche alla volta. Lasciatele a scolare l'olio di frittura in un colapasta tutta la notte.

Fate soffriggere in un ampio tegame la cipolla tritata finemente, la carota e la costa di sedano in olio extra vergine d'oliva. Fate sfumare con un dito di vino rosso e quando l'alcool sarà evaporato aggiungete la passata di pomodoro, le foglie di basilico spezzate con le mani, il sale, il pepe e lasciate cuocere a fiamma dolce con coperchio semichiuso per circa 2 ore. Al termine della cottura eliminate la carota e il sedano.

Bollite le uova, passatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele e tagliatele a pezzetti.

Foderate lo stampo con le melanzane fritte, facendo in modo che le melanzane fuoriescano sui bordi in modo da ricoprire e richiudere poi il timballo una volta terminata l'imbottitura.

Mettete a bollire una pentola d'acqua per gli ziti, grande abbastanza da contenerli in lunghezza.

Fate bollire la pasta per la metà del tempo indicato sulla confezione, conditela con qualche mestolo di sugo e un po' di parmigiano e iniziate a comporre il timballo: disponete prima uno strato di ziti, poi qualche mestolo di sugo, qualche pezzetto di uovo, una parte di polpettine, il parmigiano e la provola grattugiata. Componete ancora uno strato nello stesso modo e terminate con ultimo strato di soli ziti.

Richiudete il timballo con le melanzane, coprite con carta alluminio e infornate a 180° per un'ora. Scoprite il timballo gli ultimi 10 minuti di cottura.

Lasciate riposare 10 minuti, sformate il timballo su di un piatto da portata e servite ben caldo a fette!

Note:

lasciate asciugare la provola in frigo per una giornata intera prima di utilizzarla, potete grattugiarla o tagliarla a pezzetti; ungete leggermente lo stampo con dell'olio extra vergine di oliva con un tovagliolo o foderatelo con carta da forno; se dovessero avanzare delle melanzane potete usarle negli strati come imbottitura.