# Alessandro Borghese Kitchen Sound, un timballo di pasta da "Big Night"

borghese-18-8bf0bd57

**TIMBALLO DI PASTA**
**TRATTO DA: BIG NIGHT**
*(Costo € €- Tempo 4h - Difficoltà ##)*

**Ingredienti:**
250 g di rigatoni
200 g di mozzarella a dadini
1 rotolo di pasta brisé
4 uova sode

**Per il ragù:**
500 g di carne di maiale
250 g di cipolle tritate
450 g di pancetta arrotolata tagliata a fettine
50 ml olio
25 g strutto
250 g pomodoro concentrato
300 g passata di pomodoro
Sale e pepe q.b.

**Per le polpettine:**
250 g carne di maiale
1 rametto di prezzemolo tritato
250 g passata di pomodoro
Parmigiano grattugiato q.b.

Sale e pepe q.b.

**Preparazione:**
Per il ragù, fai rosolare un trito di cipolla con strutto e pancetta arrotolata tagliata sottile.
Una volta imbiondita la cipolla aggiungi il concentrato e la salsa di pomodoro.
Portato a bollore il sugo, incorpora anche la carne macinata aggiustando di sale e pepe.
Fai ridurre il ragù per circa un'oretta a fuoco lento.
Per le polpettine, metti a scaldare in un pentolino la salsa di pomodoro aggiustandola di sale. Nel frattempo, lavora con le mani il macinato di carne restante, aggiungendo del parmigiano grattugiato, pepe, sale e un rametto di prezzemolo tagliato finemente. Crea delle palline e immergile nella salsa di pomodoro.
Portata a bollore l'acqua, cala la pasta.
Per l'involucro del nostro timballo, stendi la pasta brisé aiutandoti con della farina. Imburra una boule, cospargila di farina e rivestila con la brisé, ricordandoti di lasciare i bordi morbidi.
Scola la pasta e condiscila con il ragù, mantecando con un po' di parmigiano grattugiato.
Taglia a dadini la mozzarella e a metà le uova sode.
Una volta in possesso di tutti gli ingredienti imbastisci il tuo timballo di pasta.
Alterna i rigatoni, la mozzarella, le uova e le polpettine fino a raggiungere l'orlo della boule.
Cuoci in forno a 180°C per 20 minuti.
A fine cottura fai raffreddare il timballo per poi procedere con l'impiattamento.
Guarnisci con delle foglioline di basilico profumato.

***La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno***