



TIMBALLO DI TORTELLINI

Ingredienti

Per la frolla salata

500 gr. di farina 0
180 gr. di burro
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 uova
1 tuorlo
sale

Per la besciamella

300 gr. di latte
30 gr. di burro
30 gr. di farina 00
sale, pepe e noce moscata

Per i tortellini

400 gr. di tortellini lessati in brodo
100 gr. di grana grattugiato
150 gr. di polpa di manzo macinata
1 fetta di pancetta
1 piccola cipolla

1 carota
1 costa di sedano
30 gr. di funghi secchi
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
burro q.b.
sale e pepe

Procedimento

Per la pasta frolla salata

Setacciare la farina, amalgamare, con la punta delle dita, il burro freddo tagliato a cubetti e l'olio, sabbiare.

Unire l'uovo e, se occorre poca acqua fredda, un pizzico di sale.

Lavorare l'impasto e formare una mattonella. Avvolgerla in pellicola e porla in frigorifero per 2 ore.

Per il ragù

Tritare carota, sedano e cipolla; tagliare a piccoli cubetti la pancetta.

Ammorbidire i funghi in acqua calda, quindi, strizzarli e tritarli.

Rosolare in una casseruola con poco burro le verdure, i funghi e la pancetta, unire la carne macinata e rosolare anch'essa.

Versare ½ litro di acqua calda in cui avremo disciolto il concentrato e cuocere il ragù per 1 ora. Aggiustare con sale e pepe.

Farlo raffreddare.

Per la besciamella

Sciogliere il burro in un tegame, versare la farina e cuocere il roux per 2 minuti circa, mescolando con una frusta.

Versare il latte, sempre mescolando con una frusta. Unire sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Cuocere la besciamella per 10 minuti circa.
Farla raffreddare.

Allestire il timballo

In una ciotola amalgamare i tortellini con metà della besciamella e metà ragù.

Stendere 2/3 della pasta frolla in una sfoglia sottile e rivestire uno stampo a cerniera (26 cm diametro) imburrito ed infarinato.

Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta, versare metà dei tortellini e distribuire il ragù rimasto e un paio di cucchiaini di grana.

Coprire con gli altri tortellini e coprirli con la restante besciamella, spolverizzare altro grana.

Chiudere il timballo con la restante pasta frolla, sigillare i bordi, bucherellare la superficie e decorare con i ritagli di pasta.

Pennellare il timballo con un tuorlo d'uovo ed infornare.

Cuocere a 180° per circa 40 minuti.

Farlo intiepidire prima di sformarlo.