



TIMBALLO DI RIGATONI CON BROCCOLI E STRACCHINO

Ingredienti

500 gr. di rigatoni
500 gr. di cimette di broccolo
200 gr. di stracchino
100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
80 gr. di mascarpone
1 spicchio di aglio
1 dl di latte
Timo
Burro q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Procedimento

Rosolare in un tegame lo spicchio d'aglio con due cucchiari di olio, eliminarlo e unire le cimette di broccoli, il sale, un pizzico di pepe e poco timo sfogliato. Cuocere i broccoli fino a quando non si saranno ammorbiditi, unendo, se occorre, poca acqua. Al termine frullare e ridurre in crema; mescolare con 100 gr di stracchino, il

mascarpone e metà del parmigiano.

Sbianchire la pasta e scolarla al dente, allargare la pasta su una placca da forno. Imburrare uno stampo a cerniera (22 cm), generosamente.

Trasferire il composto di broccoli e stracchino in una sacca da pasticceria e riempire i rigatoni.

Allineare la pasta sistemandola nello stampo, in piedi, fino a riempire lo stampo, ponendo al centro un coppa pasta imburrato anch'esso per formare una ciambella. Lavorare lo stracchino rimasto con il latte e versarlo sulla pasta. Completare con parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.

Cuocere in forno a 200° per 20 minuti.