



## Timpano di maccheroni

Fabio Melandri · 06 Novembre 2014



### Ingredienti per 6 persone

8 dl di sugo di umido  
 500 g maccheroni  
 50 g burro  
 400 g di mozzarella tagliata a dadini  
 100 g di parmigiano grattugiato  
 500 g polpettine di carne

#### per il sugo di umido

1,5 kg di carne di maiale (girello)  
 500 g di cipolle tritate  
 900 g di pancetta tagliata a fettine  
 1 dl di olio di oliva  
 50 g di strutto  
 1/2 dl di vino secco e corposo  
 2 rametti di rosmarino  
 2 rametti di timo  
 1 ciuffo abbondante di basilico  
 500 g di concentrato di pomodoro  
 1 l di passata di pomodoro  
 sale e pepe

#### per le polpettine

1/2 kg carne cotta del sugo di umido  
 1 cucchiaio prezzemolo tritato  
 1 uovo  
 sale q.b.  
 farina  
 olio per friggere

### per la pasta frolla

500 g di farina  
250 g di zucchero  
250 g di strutto  
6 tuorli d'uovo

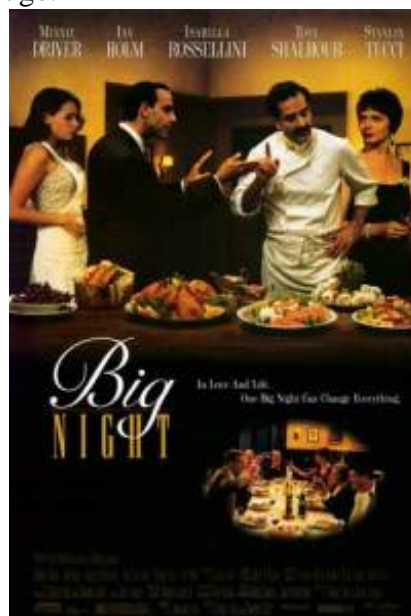
## Preparazione

**Il giorno prima:** Incominciate a preparare il sugo di umido adagiando il rosmarino e il timo sulla carne. Avvolgetela poi con le fettine di pancetta e legatela ben stretta con lo spago da cucina.

Scegliete una casseruola che non sia nè troppo larga nè troppo stretta per il volume della carne. Mettete sul fondo l'olio e lo strutto, poi aggiungete le cipolle, adagiate sopra la carne e a fuoco medio fate cuocere sino a quando la carne acquista una crosticina color ambra scuro. Questa operazione va fatta controllando continuamente la cottura, aggiungendo un poco di vino quando necessita e rimestando di continuo.

Quando il pezzo di carne è ben colorito e le cipolle appassite completamente, togliete la carne dal sugo senza punzecchiarla e tenetela in caldo. Abbassate la temperatura per una cottura a fuoco dolce, aggiungete il concentrato di pomodoro al fondo di cottura e con un cucchiaino di legno rimestate lentamente. Quando il sugo inizia ad attaccarsi al fondo della casseruola, versate un poco di vino e continuate a rimestare.

Questo lavoro va fatto fino a quando il sugo diventa denso e cremoso, ci vorranno circa due ore di presenza continua. A questo punto rimettete la carne, copritela con la passata di pomodoro, salate moderatamente, rimestate, coprite la casseruola, lasciando una piccola fessura tra il bordo ed il coperchio, e a fuoco dolcissimo lasciate sobbollire lentamente il sugo.



Sarà pronto quando avrà acquistato una densità sciropposa, dopo circa 1 ora. Togliete la carne dal sugo e aggiungete abbondante basilico. Il girolo si lascia intiepidire e, tolto il filo da cucina, si trita finemente per poi preparare le polpette.

Mentre il sugo cuoce, preparate la pasta frolla impastando velocemente con le mani tutti gli

ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo e lasciatela riposare almeno un'ora ricoperta con un panno in frigorifero. Preparate poi delle polpettine, grandi come nocchie, con 500 gr della carne tritata precedentemente mescolata a 1 uovo, al prezzemolo tritato e a un pizzico di sale. Friggetele in abbondante olio e tenetele da parte. Conservate tutto in frigorifero fino al momento dell'uso.

**Il giorno stesso: the big day!** Lessate i maccheroni molto al dente, scolateli, conditeli con il sugo di umido, il burro, abbondante parmigiano e fateli raffreddare.

Imburrate una tortiera ad anello estraibile e alto di 30 cm di diametro e ricoprite il fondo ed i bordi con un terzo della pasta frolla che avrete steso sottile, circa 1\2 cm. E' importante che la pasta sporga un po' dai bordi in modo che con facilità possiate chiudere il timballo con l'altro disco di pasta. Disponeteci sopra metà dei maccheroni, distribuiteci sopra le polpette di carne, la mozzarella a dadini, spolverizzate con il parmigiano avanzato, infine coprite con il resto dei maccheroni.

Ricoprite il timpano con la pasta frolla avanzata premendo bene i suoi bordi per farla aderire alla prima. Spennellate la sua superficie con dell'uovo sbattuto e fate cuocere per circa 45 minuti nel forno a 180 gradi.

Prima di togliere l'anello, lasciatelo riposare per 5 minuti e servitelo subito.

**Titolo italiano:** Big Night | **Titolo originale:** id. | **Regia:** Campell Scott, Stanley Tucci | **Sceneggiatura:** Joseph Tropiano, Stanley Tucci | **Fotografia:** Ken Kelsch | **Montaggio:** Suzy Elmiger | **Musica:** Gary DeMichele | **Cast:** Marc Anthony, Stanley Tucci, Ian Holm, Isabella Rossellini, Minnie Driver, Tony Shalhoub | **Anno:** 1997 | **Nazione:** USA | **Genere:** Commedia | **Durata:** 107 |