



Timballo di spezzatino e pasta

29 Aprile 2020



1 PIROFILA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
2 H 50 MINCALORIE
510K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Spezzatino di vitella

320 g di Pasta tipo risoni

1 Cipolla rossa

1 spicchio di Aglio

240 g di Pomodori pelati

60 g di Pecorino grattugiato

20 cl di Vino rosso

2 foglie di Alloro

Cannella in polvere

Noce moscata

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

Sale

Pepe in grani

Preparazione

- Scaldate l'olio in una casseruola idonea alla cottura in forno, aggiungete la carne e fatela rosolare a fuoco vivace per 4-5 minuti; giratela con un mestolo finché sarà ben dorata in modo uniforme. Togliete la carne e mettetela da parte in caldo.
- Versate il vino nella casseruola e fate sciogliere il fondo, aiutandovi con una spatola piatta in legno; lasciate ridurre un po' il liquido e conservatelo.
- Sbucciate la cipolla e l'aglio e tritateli. Aggiungete un filo di olio nel tegame, unite il trito e fatelo appassire a fuoco molto basso per 5-6 minuti. Rimettete la carne con il liquido, aggiungete i pelati schiacciati con la forchetta, l'alloro, un pizzico di cannella, una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e del pepe appena macinato.
- Incoperchiate e fate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, unendo poca acqua calda se fosse necessario; regolate di sale poco prima della fine della cottura.
- Aggiungete la pasta cruda e fate insaporire per 3-4 minuti, mescolando bene. Versate dell'acqua bollente fino quasi all'orlo del tegame (deve comunque ricoprire appena gli ingredienti) e mettetelo in forno preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti. Ogni tanto verificate la cottura e controllate la sapidità e il liquido, che non si dovrà esaurire (dovete ottenere una sorta di risotto all'onda).
- Circa 10 minuti prima che sia pronto, cospargete la superficie del timballo con il pecorino grattugiato e inserite anche la funzione grill, in modo che si formi una crosticina bruna e croccante. Sfornate, aspettate una decina di minuti e poi servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Questo è un piatto greco che si chiama 'giouvetsi' (si legge 'ghiuvetsi'). Potete cuocerlo in un tegame unico, come qui descritto, o in alternativa potete usare dei tegamini di coccio individuali. La pasta non deve essere lessata a parte, ma cotta rigorosamente insieme alla carne.
- Al posto dell'acqua da versare nel tegame per la cottura in forno, potete utilizzare del brodo di carne.