La timpana

Autore: Fabio Di Nunno
Fonte: Città Nuova

La timpana è un pasticcio di maccheroni al forno, tipico della tradizione culinaria di Malta

La timpana è un pasticcio di maccheroni al forno, tipico della tradizione culinaria di Malta. Molto probabilmente l'origine di questo timballo di pasta è siciliana, ma, del resto, esistono numerose versioni regionali in Italia. La base di questo pasticcio di pasta è costituito da maccheroni, penne o altra pasta a forma tubolare, con l'aggiunta di carni diverse, come quella di manzo o maiale, ma anche frattaglie, oltre a uova e ortaggi, da avvolgere in una gustosa pasta sfoglia. È possibile usare la propria fantasia per creare nuove varianti, magari anche utilizzando degli avanzi presenti in casa. **Ingredienti per 6 persone Per la pasta sfoglia** 170 grammi di farina 50 grammi di margarina (o burro) 60 millilitri di acqua 1 uovo sale q. b. **Per il pesto** 1 mazzetto di basilico 1 spicchio d'aglio 3 cucchiai di olio d'oliva **Per il ripieno** 250 grammi di maccheroni 450 grammi di carne di manzo macinata 225 grammi di pomodori pelati 1 peperone verde 1 cipolla 120 grammi di formaggio grattugiato 120 grammi di concentrato di pomodoro 120 millilitri di acqua 3 uova sode 3 uova sbattute basilico q. b. olio di oliva q. b. sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora e mezza Disporre la farina su un tavolo da lavoro, aggiungere la margarina a pezzetti, l'uovo, l'acqua e il sale. Lavorare inizialmente con la forchetta, poi rapidamente con le mani, fino a ottenere una pasta elastica. Soffriggere la cipolla, aggiungere il basilico, la carne macinata e portare a cottura. Quindi aggiungere i pomodori, il peperone e il concentrato di pomodoro. Cuocere brevemente. Se necessario, aggiungere lentamente l'acqua e cuocere a fiamma bassa finché la carne sia morbida. Una volta raffreddato, tritare le uova sode e mescolarle al ragù. Aggiungere gli aromi e il pesto preparato pestando in un mortaio il basilico, con l'aglio e l'olio d'oliva. Cuocere al dente i maccheroni, scolarli e lasciarli raffreddare. Indi mescolare il ragù alla pasta e le uova sbattute (tenendo da parte una certa quantità per spennellare successivamente il timballo). Stendere ¾ della pasta precedentemente preparata fino ad ottenere una sfoglia sottile, indi disporla in una teglia imburrata (o con della carta da forno). Versarvi la pasta e il ragù. Infine, coprire con la restante sfoglia di pasta dopo averla ben stesa. Bucherellare la sfoglia con una forchetta e spennellare la superfice con il restante uovo sbattuto. Cuocere in forno per mezz'ora a circa 145°. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*