



**SoloPrimi e non**

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

[www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

nome	tipo_piatto	ing_principale
Timballo_di_Maccheroni_alla_Chitarra_Avvolto_Da	Primi_piatti	Uovo

600 grammi -- farina tipo 00 5 -- uova 2 cl -- olio di oliva extravergine -- sale necessario -- per le crespelle: 150 grammi -- farina 4 -- uova 15 cl -- latte -- sale -- per le guarnizioni: 250 grammi -- carne di vitello 250 grammi -- formaggio scamorza incerate 80 grammi -- formaggio parmigiano 3 -- uova sode -- per la salsa di agnello: 20 cl -- olio di oliva extravergine 800 grammi -- agnello tagliato grossolanamente 200 grammi -- sedano, carote e cipolle (tutto insieme) 10 cl -- vino tipo bianco 2000 grammi -- pomodori pelati -- sale

Formare una fontana con la farina, aggiungere le uova, il sale, l'olio ed ammassare lavorando la pasta fino a raffinarla. Lasciare riposare per circa 10 minuti il panetto ricoperto da un canovaccio. Con l'apposita macchinetta o ancora meglio con il mattarello tirare le foglie. Poggiare le foglie formate sulla chitarra (carrature), pressare con il mattarello e formare i maccheroni alla chitarra. Spolverare di semola o semolino e tenere da parte. Crespelle: in una ciotola versare la farina setacciata e le uova, con l'aiuto di un frustino mischiare e far assorbire lentamente il latte, regolare di sale e tenere da parte; in un padellino antiaderente, unto con del burro, formare delle crespelle; tenere da parte per l'occorrenza. Guarnizioni: macinare la carne di vitello, salare e formare delle piccolissime polpettine; infarinare e far rosolare in padella con pochissimo olio d'oliva; scolare il grasso di cottura e tenere da parte. Tagliare le uova sode a cubetti piccoli con l'aiuto di un tagliauovo, mischiare al parmigiano e tenere da parte. Mazzetto aromatico formato da prezzemolo, salvia, alloro, rosmarino ed aglio Salsa d'agnello: in un tegame di terracotta, versare l'olio, i pezzi d'agnello e far incominciare a rosolare a fuoco lento. Quando la carne avra' preso un bel colore dorato, aggiungere il mazzetto aromatico ed il fondo di verdure (sedano, carote e cipolle). Continuare a far soffriggere sempre a fuoco lento l'insieme e bagnare con il vino bianco. Fare evaporare e aggiungere i pomodori pelati. Lasciare cuocere a fuoco lento per circa due ore. Al termine della cottura, tirare fuori i pezzi di carne d'agnello ed il mazzetto aromatico. Spolpare la carne e tagliarla a piccoli pezzi. Passare la salsa ed aggiungerci la carne. Cuocere i maccheroni alla chitarra in acqua e sale, scolare, versare nella salsa, aggiungere tutte le guarnizioni precedentemente preparate e lasciare insaporire per qualche minuto. Con l'aiuto di una forchetta formare dei nidi e poggiare al centro di ogni crespella. Chiudere per bene, rovesciare dentro una teglia unta e salsata e passare a cuocere in forno ad una temperatura di 200 gradi fino a farlo dorare. Tirare fuori, lasciare rapprendere per qualche minuto e servire con della salsa d'agnello a parte.

# www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

<a href="#">Abruzzo</a>	<a href="#">Basilicata</a>	<a href="#">Calabria</a>	<a href="#">Campania</a>	<a href="#">Emilia Romagna</a>	<a href="#">Friuli Venezia Giulia</a>
<a href="#">Lazio</a>	<a href="#">Liguria</a>	<a href="#">Lombardia</a>	<a href="#">Marche</a>	<a href="#">Molise</a>	<a href="#">Piemonte</a>
<a href="#">Puglia</a>	<a href="#">Sardegna</a>	<a href="#">Sicilia</a>	<a href="#">Toscana</a>	<a href="#">Trentino A. Adige</a>	<a href="#">Umbria</a>
<a href="#">Valle d'Aosta</a>	<a href="#">Veneto</a>				