

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## timballo di maccheroni

Strawberry · Wednesday, September 8th, 2010

### Ingredienti:( 4 persone)

- 400 gr maccheroni
- 200 gr scamorza
- 200 gr salsiccia
- 500 gr polpa di pomodoro
- 50 gr salame affettato
- mezzo litro di besciamella
- 20 gr grana grattugiato
- burro
- pangrattato
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

### Preparazione:

Cuocete i maccheroni in abbondante acqua salata, scolateli ardenti e lasciateli raffreddare. Sgranate la salsiccia in una padella con un filo di olio, fatela rosolare, aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate insaporire. Imburrate una teglia da forno e cospargete con il pangrattato. In una ciotola capiente, mescolate i maccheroni con la besciamella, aggiungete la salsa con la salsiccia, tagliate a dadini la scamorza e disporre il composto nella teglia , guarnite con fettine di salame, cospargete con il grana grattugiato e cuocete in forno per 30 minuti a 180°.

This entry was posted on Wednesday, September 8th, 2010 at 9:30 am and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

