Timballo di maccheroni e zucchine

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Ho pensato di presentare una ricetta con ingredienti reperibili nei nostri frigoriferi, aggiungendo però una maggiore fantasia e ricercatezza per imbandire una tavola più allegra.

*Ingredienti:*350 g di pasta corta (maccheroni)

600 g di zucchine

1 cipolla piccola

1 ciuffo di prezzemolo

1 ciuffo di basilico

150g di fontina (o mozzarella)

20 g di burro

olio extravergine d'oliva q.b.

sale e pepe

Per la besciamella

80 g di burro

60 g di farina

200 g di latte

sale

*Procedimento:*Tagliate le zuccine a rondelle e tritate finimente la cipolla. In un tegame con una noce di burro fate rosolare la cipolla, unitevi le zucchine e 2 cucchiai di acqua, salate pepate e fate cuocere per 15 minuti.

Nel frattempo preparate un trito di prezzemolo e basilico, che unirete alle zucchine a fine cottura.

Preparate la besciamella: in un pentolino con fondo pesante, fate sciogliere il burro, versate la farina tutta in una volta, mescolate accuratamente e aggiungete il latte precedentemente intiepidito, versandolo poco alla volta e continuando a girare con un mestolino di legno. Salate e fate cuocere per una decina di minuti.

In una pentola con abbondante acqua salata fate cuocere la pasta al dente. Scolatela, conditela con le zucchine preparate e con un filo di olio d'oliva.

Ungete con il burro rimasto una pirofila e ponetevi, alternandoli a strati, la pasta, il formafggio tagliato a cubettini e la besciamella.

Mettete in forno riscaldato a 200°C per 15-18 minuti. Servite il timballo caldo.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/timballo-di-maccheroni-e-zucchine/109026