

Timballo di maccheroni e zucchini

Maria Concetta Pelle - 14/10/2018



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 zucchini

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 zucchine a rondelle e tritate finemente 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 formaggio tagliato a cubettini e la besciamella.

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