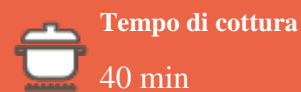
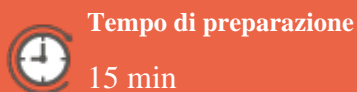


## Timballo di maccheroni - Pasta



### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

1.68 Kg di Maccheroni

640 g di Prosciutto cotto a fette spesse

1.2 Kg di Piselli freschi sgranati

4 Scalogni

640 g di Scamorza

240 g di Parmigiano grattugiato

4 l di Besciamella

Origano secco

Prezzemolo fresco

16 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione



- Mondate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo appassire con un fondo di olio in un tegame, per 7-8 minuti a fiamma bassa e mescolando.
- Unite i piselli, del prezzemolo e cuoceteli con il coperchio per circa 10-15 minuti, unendo via via poca acqua bollente. Alla fine dovranno risultare piuttosto asciutti.
- Intanto tagliate a dadini il prosciutto e tritate la scamorza con il mixer, procedendo a scatti.
- Quando i piselli sono cotti salateli e aggiungetevi il prosciutto, poi unite 3/4 circa della [besciamella](#) calda, mescolate bene e spegnete.
- Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela molto al dente. Versatela nel tegame con il condimento, aggiungete un pizzico di origano e fatela insaporire mescolando, se fosse troppo densa unite un po' dell'acqua di cottura.
- Trasferite metà della pasta in una pirofila imburata, distribuitevi la scamorza, metà del parmigiano e poi create un altro strato con la pasta rimanente.
- Versate in modo omogeneo la besciamella sulla superficie, spolverizzate con il parmigiano rimasto e con dell'origano e mettete la teglia in forno statico già caldo a 200°C. Dopo 10 minuti passate alla funzione grill e fate gratinare per 8-10 minuti, finché la superficie sarà dorata. Sfornate, aspettate qualche minuto e servite.

## I consigli di Carla

---

- Se utilizzate i piselli surgelati, versateli in poca acqua bollente e, da quando saranno scongelati, lasciateli cuocere per circa 12-15 minuti a fiamma moderata unendo ancora acqua se necessario.