

Timballo alla Ceccarius (*)

(*) **Ceccarius** ovvero al secolo Giuseppe Ceccarelli, piatto dedicato da Vincenzo Bonassisi e da Carnacina a questo antico studioso della cultura e folclore romano.

Ingredienti (per 8 persone):

- Voul-a-vent con coperchio, 1
- Mezze zite, 500 g
- Polpetti puliti, 500 g
- Funghi secchi, 30 g
- Filetti di acciughe sott'olio, 6
- Olive nere denocciolate, 100 g
- Capperi, 50 g
- Aglio, 2 spicchi
- Prezzemolo, 1 mazzetto
- Pomodori San Marzano, 500 g
- Olio extravergine, 1 dl
- Sale, q.b.
- Pepe, q.b.

Difficoltà: Media

Tempo: 1 h 10 m

Ponete in ammollo i funghi in una ciotola con dell'acqua tiepida. Quando saranno ammorbiditi, strizzateli e tritateli finemente. A parte tritate l'aglio ed il prezzemolo e tagliate le olive a fettine. Mettete in acqua bollente i pomodori per un paio di minuti, pelateli, privateli dei semi e dell'acqua, quindi tagliateli a pezzetti. Poneteli quindi in una casseruola con un cucchiaino di olio extravergine, salateli e lasciateli cuocere per 10 m. Lavate e tagliate a striscioline i polipetti, fateli stufare a parte per 5 minuti in una padella con 2 cucchiaini di olio. Intanto, fate rosolare nell'olio rimasto, l'aglio, il prezzemolo, le olive, i capperi, i funghi e le acciughe. Spezzettate la pasta, lessatele in acqua e scolatele al dente direttamente in una terrina. Aggiungetevi la salsa di pomodoro, i polpetti e l'intingolo con le acciughe, pepate e mescolate. Versate il tutto nel vol-a-vent, copritelo con il suo coperchio ed infornate per 10 minuti a 180.

Vino: sposiamo questo primo piatto di pasta al forno con un vino regionale: l'EST EST EST!