

LO CHEF WILLIAM ZONFA PORTA IL TIMBALLO TERAMANO SU RAI1, LA RICETTA

12 Aprile 2023



TERAMO – Lo chef William Zonfa ha portato il “Timballo teramano” in diretta nazionale nella trasmissione “1mattina”, su Rai1, condotta da Massimiliano Ossini.

Grande apprezzamento per la specialità abruzzese di origine teramana, famoso piatto tradizionale, noto per il suo gusto che racchiude una grande elaborazione e perizia nella preparazione.

Lo chef ha spiegato il procedimento della realizzazione del timballo e anche rivelato qualche segreto: “Ho studiato il procedimento di questo piatto straordinario entrando nelle cucine delle signore teramane, portatrici di questa grande tradizione e della cultura gastronomica. Prezioso è stato anche l’aiuto degli amici dell’Accademia Teramana della cucina, che ringrazio”, ha detto che Zonfa.

Di seguito la ricetta è procedimento del Timballo realizzata da chef Zonfa.

Ingredienti per 6 persone:

300g mozzarelle fiordilatte a cubetti ;
100g parmigiano grattugiato ;
70g pecorino abruzzese stagionato grattugiato;
50g di burro.

-Per le scrippelle :

3 uova intere;
120g farina 00;

200g acqua fredda;
30g olio evo ;
1 pizzico di sale.

-Per il sugo di carne :
500 g polpa di pomodoro ;
50g di muscolo di manzo ;
50g spuntature di maiale;
50g muscolo di vitello ;
30g carne di castrato;
100g vino Montepulciano d'Abruzzo ;
1 costa di sedano ;
1 cipolla piccola ;
1 carota ;
Qualche bacca di ginepro;
1 foglia di alloro;
1 rametto di rosmarino ;
Sale ;
Pepe.

-Per le polpettine di carne
125 g macinato tenero di maiale;
125g di macinato tenero di manzo;
50 g di macinato di castrato ;
1 albume d'uovo;
1 pizzico di prezzemolo tritato ;
1 pizzico di sale ;
Pepe;
Noce moscata.

Procedimento:

Per preparare le scrippelle battere le uova , aggiungere la farina e lavorare energicamente con una frusta l'impasto eliminando i grumi.
Aggiungere l'acqua, l'olio ed un pizzico di sale; l'impasto deve risultare liscio e vellutato.
A questo punto far riposare l'impasto in frigorifero per 20 minuti.

Scaldare una padella -ungendola leggermente- , aggiungere un mestolo di impasto e cominciare a realizzare delle scrippelle sottili (simili a delle crêpes).

Inserire in una ciotola tutti i tipi di carne macinata , aggiungere i restanti ingredienti e lavorare bene l'impasto con le mani in modo che risulti abbastanza compatto ed omogeneo .

Realizzare delle piccole polpettine, della misura più o meno delle biglie.

Friggere le polpettine e metterle da parte, su di un panno asciutto.

In una pentola rosolare le carni con un filo di olio evo , aggiungere la carota, la cipolla , il sedano in pezzi grandi, e proseguire con la rosolatura.

Sfumare con del Montepulciano d'Abruzzo; far evaporare e aggiungere la polpa di pomodoro, il sale , il pepe , le bacche di ginepro il rosmarino e l'alloro .

Far cucinare il tutto a fuoco basso per 3 ore, aggiungendo acqua se necessario. A questo punto Rimuovere tutti gli odori e le carni dalla salsa .

Per Comporre il timballo, iniziare imburrando una teglia. Stendervi le scrippelle lasciando i lembi esterni aperti; dovrete richiuderli solo alla fine. Procedere con il sugo , le polpettine , la mozzarella, il parmigiano ed il pecorino.

Coprire il primo strato con le altre scrippelle e ripetere lo stesso procedimento fino a quando non si saranno utilizzati tutti gli

ingredienti.

A questo punto Richiudere il timballo e ricoprirlo con uno strato di sugo, poco parmigiano , il pecorino e qualche fiocco di burro .

Infornare a 160 gradi per 1 ora e 40 minuti . Nella prima ora di cottura consiglio di tenerlo coperto con della carta alluminio. Sfornare e servire a tavola.