

Timballo di scrippelle

30 Novembre 2006

TIMBALLO DI SCRIPPELLE

Dosi per 6 persone:

10 uova per la preparazione delle scrippelle (vedere ricetta "Scrippelle 'mbusse")
200 gr. di manzo macinato
1 kg di pelati
olio d'oliva
2-3 carciofi impanati e fritti tagliati a fettine (o in alternanza un pugno di spinaci o piselli)
3 mozzarelle
3 uova sode tagliate a pezzetti
100 gr. di parmigiano grattugiato
cipolla
latte
sale

Ungere una pirofila con del burro e foderarla con le scrippelle avendo l'accortezza che fuoriescano le estremità. Mettere su ogni strato un po' di sugo, alcuni pezzetti di carciofi, un po' di mozzarella tagliata, qualche fiocco di burro, un po' di uova sode e una manciata di parmigiano. Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Ripiegare infine i lembi delle scrippelle che sporgono dalla teglia e coprire il tutto con altre due scrippelle bagnate di sugo e parmigiano. Cuocere al forno caldo e a calore moderato per circa 90 minuti.