

Il timballo, uno dei piatti più tipici della tradizione gastronomica del sud Italia, è stato protagonista di due appuntamenti al Salone del Gusto e Terra Madre 2012: un **laboratorio sulla cucina degli avanzi** e il **Master of Food Paste Ripiene e Timballi**, a cura del Maestro Antonio Tubelli, cuoco napoletano originario del popolare quartiere della Sanità che, attraverso lo studio dei grandi gastronomi del Regno di Napoli come Antonio Latini, Vincenzo Corrado e Ippolito Cavalcanti, ha rivisitato in chiave moderna l'antichissima tradizione della cucina partenopea.



TIMPANO NAPOLETANO

1Kg di ziti
300gr di muscolo di maiale
300gr di puntine di maiale
300gr di muscolo di vitello
250gr di parmigiano grattugiato
6Kg di pomodori San Marzano
6 cucchiari di olio extra vergine di oliva
2 cucchiari di concentrato di pomodoro e/o di peperone
1 bicchiere di vino rosso
2 cipolle medie
500gr di fior di latte
50gr di burro
3 cucchiari di pangrattato
Foglie di basilico
Sale qb

Le caratteristiche distintive del ragù napoletano sono la rosolatura delle carni tagliate a pezzi grossi, l'uso della conserva di peperone come intingolo di base e l'aggiunta del pomodoro San Marzano passato, il tutto completato con ciuffetti abbondanti di basilico. Una volta sistemati nel tegame tutti gli ingredienti, inizia quel lungo processo di cottura noto come "pippiare", a indicare quel sobbollire lento che consente, oltre all'evaporazione dei liquidi, la cottura del pomodoro fino al punto in cui il ragù diventa crema. Per la preparazione del timballo, ungere con il burro una teglia rotonda di circa 26 cm di diametro, per poi spolverarla con il pangrattato. Si versa nella teglia una parte degli ziti lessati al dente e conditi con il ragù, si dispongono al centro le carni sfilacciate ed il fiordilatte a cubetti, poi si ricopre il tutto con i restanti ziti e parmigiano. Il timpano va cotto in forno preriscaldato a 180° per 15/20 minuti e servito tiepido.