

# Timballo di tagliatelle, prosciutto e broccoli



**Il piatto per tutta la famiglia: timballo di tagliatelle, prosciutto e broccoli. Da Denner completiamo questo piatto classico e popolare con una bella porzione di broccoli gustosi.**

La pasta è uno dei piatti più amati anche in Svizzera. Per questa ricetta utilizziamo gli «Höml», i cometti di pasta che per questa bella pietanza sono perfetti.

Li prepariamo insieme a una deliziosa salsa di formaggio e panna. Tra la pasta e il prosciutto, troviamo anche le rosette dei broccoli, il cui tipico aroma conferisce ancora più sapore a questa delizia cotta al forno. Un altro vantaggio dei broccoli: apportano alcune vitamine fondamentali alla pietanza che altrimenti, lo ammetto, non è proprio leggera e molto salutare. Il timballo mi piace molto, perché mentre lui sfrigola in forno si ha il tempo di riordinare la cucina e una volta cotto, rimane poco da fare.

- 350 g di Hömli grandi o pasta a scelta
- 500 g di broccoli, tagliati in pezzi grossi o in rosette
- Un pochino di burro
- 1 cipolla, tagliata a fette grosse
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 4 dl di panna semigrassa
- 40 g di parmigiano, grattugiato
- 50 g di formaggio appenzeller, grattugiato
- 250 g di prosciutto di spalla, tagliato a pezzi grossi
- Inoltre un po' di più di entrambi i formaggi, da cospargere alla fine
- Noce moscata, paprica, sale e pepe

1. Cuocere la pasta molto al abbondante acqua salata, scolarla.
2. Cuocere le rosette di broccoli e i pezzetti in un po' d'acqua salata, prestando attenzione che rimangano croccanti, scolarli.
3. Far appassire, nel frattempo, i pezzi di cipolla in un po' di burro, aggiungere l'aglio, farlo soffriggere per mezzo minuto, quindi smorzare con la panna.
4. Condire la salsa e fare cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti. Infine, integrare il formaggio grattugiato e continuare la cottura per altri 2 minuti, mescolando più volte.
5. In una grande pirofila, mettere prima tutti gli ingredienti senza la salsa, poi versarvela sopra e mescolare di nuovo il tutto.
6. Cospargere con ulteriore formaggio e cuocere ad aria calda sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 180 gradi

per circa 25 minuti.

**Tempo di preparazione: circa 60 a 70 minuti inclusa la cottura nel forno**

### **Cantonovo Primitivo bio Puglia IGP**

Rosso porpora.  
Profumo intenso di  
ciliegie rosse, prugne,  
more e mirtilli. Al  
palato abbastanza  
pieno e morbido con  
un finale lungo e  
persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)