



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Timballo



### Ingrédients pour 8 Personnes

1	oignon
2	carottes
3	branches de céleri
4 gousses d'	ail
1.000 g de	gigot ou d'épaule d'agneau
1 cuillère à soupe de	Elvea Doppio Concentrato
400 g de	Elvea Pelati
690 g de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
700 g de	pâtes (petites formes comme les tubettini, anellini...)
250 g de	mozzarella cucina
100 g de	grana padano
100 g de	chapelure
200 ml de	vin rouge
1	bouquet garni frais
	huile d'olive
	poivre
	sel
	sucre

## Préparation

1. Coupez aussi finement que possible l'oignon, les carottes, le céleri & l'ail.
2. Coupez la viande d'agneau en gros morceaux. Saisissez-les dans une généreuse quantité d'huile d'olive. Assaisonnez la viande de sel et de poivre.
3. Retirez l'épaule d'agneau de la casserole, ajoutez si besoin un peu d'huile d'olive supplémentaire dans la casserole et faites-y revenir les petits dés de légumes. Dès qu'ils sont translucides, ajoutez un filet de concentré de tomates et poursuivez la cuisson.
4. Déglacez les légumes étuvés avec le vin rouge et laissez réduire suffisamment.
5. Ajoutez à présent les tomates pelées et la passata, remuez soigneusement et ajoutez ensuite les morceaux de viande dans la sauce ainsi que le bouquet garni. Laissez mijoter pendant environ deux





## *Elvea, L'Italie chez vous*

heures à feu doux jusqu'à ce que la viande se délite.

6. Retirez le bouquet garni de la sauce, assaisonnez selon le goût en sel, poivre et une cuillère à soupe de sucre. Si nécessaire, séparez les morceaux de viande à l'aide de deux fourchettes. Ajoutez les petits pois surgelés et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
7. Faites cuire les pâtes dans une eau salée, et ce 2 minutes de moins qu'indiqué sur l'emballage. Egouttez et ajoutez à la sauce.
8. Détaillez la mozzarella en petits cubes et ajoutez-les également aux pâtes ainsi que le grana padano et la chapelure. Conservez un peu de grana et de chapelure pour la finition.
9. Versez les pâtes dans un grand moule à charnières et appuyez fermement. Finalisez le plat en parsemant le dessus des restes de grana padano et de chapelure.
10. Enfourez dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 30 minutes.

Info recette: Op Mijn Talloor

