

Timpallo di pasta al forno-Puglia-

500 gr. Di pasta, penne rigate,

2 uova

Una mozzarella gr. 200

100 gr. Di mortadella tagliata a cubetti

200 gr. Di parmigiano grattugiato,

250 gr. Di carne macinata,

un barattolo di concentrato di pomodoro da mezzolitro,, prezzemolo uva passa e ancora un uovo-

Preparare un sugo col concentrato usando due cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio o cipolla ;

formare delle minipolpette con il macinato prezzemolo uva passa sale formaggio grattugiato e pane grattugiato, che si possono cucinare anche in forno sulla carta forno per 15 minuti evitando la frittura di quest ultime;

lessare due uova e sbricciarle dopo averle sbucciate , tagliare a cubetti la mozzarella e lessare la pasta lasciandola al dente.

Quando tutti gli ingredienti sono pronti mettere sul fondo di una teglia da forno due mestoli di sugo e adagiare la pasta aggiungendo la mozzarella , la mortadella, le uova sode,le mini polpette condire con il parmigiano e il sugo, mescolare bene bene e esaurite in superficie il sugo rimasto e il parmigiano grattugiato, infornare per 50 minuti a 200 gradi