Timpano



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **2 šolje**brašna
- **2** jajeta
- **2 kašike**ulja
- naprstak soli

Punjenje:

- **300 g**mlevenog mesa
- **400 g**paste
- **2** sveža oljuštena paradajza
- **1**konzerva sitnog paradajza
- **4** umucena jaja
- povrce iseckno i kratko prodinstano
- so i biber
- **1**crni luk
- **100 g** rendanog kackavalja
- **50g**rendanog parmezana

Priprema

Pripremimo sastojke.

Pripremimo prvo testo. Umesimo prosejano brašno, jaja, so ulje i vodu. Ako je testo suvo, dodajemo po malo

vode dok dobijemo glatko testo. Na pobrašnjaloj radnoj površini mesimo testo oko 10 minuta i ostavimo da se odmori oko 5 minuta.

Razvijamo testo oko 2 cm debljine i dovoljno da prekrije celu unutrašnjost posude u kojoj cemo peci Timpano. Italijani imaju specijalan pleh za to. Ja ne i koristila sam metalnu ciniju. Takodje testa mora biti i izvan cinije, da bi smo kada ga napunimo, Timpano mogli dobro zatvoriti.

Sada obložimo ciniju kao što je opisano gore i ostavimo sa strane. Pripremimo sos, tako što prvo izdinstamo luk, pa dodamo mleveno meso, povrce i zacine.

Skuvamo trikolore pastu sasvim al dente, oko pola vremena koje nam je inace potrebno da se skuva.

Umutimo jaja i izrendamo parmezan i kackavalj.

Sad reamo naš Timpano. Prvi sloj je pasta koju pospemo sirom i onda sos, pa tako sve do vrha posude. Poslednji sloj da bude pasta.

Uspemo ulupana jaja.

Sada zatvorimo dobro! vrh Timpana.

Zatvorimo vrh aluminijskom folijom. Pecemo u predgrejanoj rerni oko 1 i po sat na 175 stepeni Celzija. Ostavimo Timpano oko 30 minuta da se ohladi, pa ga pažljivo izvadimo iz pleha. Ako se ne odvaja sve, malo pomognemo nožem.

Služimo uz salatu.

I da rezimiram.

Savet

Tradicionalno ova kula puna divnih sastojaka se priprema u Italiji u specijalnim prilikama.Nama je tako ukusna, mi je spremamo kad se uželimo. Probajte i vi pa ete videti zašto. Nije samo ukusna nego fantastino izgleda u sredidni stola.Uvek ima nešto magino kad Timpano izleti iz pleha i kad je uspeo i kad ga za prvu krišku zaseete.