

# Timballo di Ziti luong

## Ingredienti per 4 persone:

350 g di Ziti Luong "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
250 – 300 g di fior di latte  
200 g di parmigiano grattugiato  
Per la salsa di pomodoro:  
500 g di pomodori freschi  
1 spicchio d'aglio  
olio evo  
sale q.b.  
basilico a piacere

## Per la besciamella:

50 g di burro  
50 g di farina  
500 ml di latte intero (volendo si può usare anche quello scremato o parzialmente)  
sale  
pepe  
noce moscata

## Procedimento

Preparare un sugo semplice facendo rosolare leggermente uno spicchio di aglio in un filo di olio. Quindi aggiungere i pomodori a pezzetti e un pizzico di sale. Quando saranno ben appassiti e avranno creato una bella salsa aggiungere il basilico. Lasciar insaporire per una decina di minuti, quindi togliere dal fuoco. A piacere si può passare il tutto con un passaverdura o con un mixer ad immersione.

Per preparare la besciamella per prima cosa versate il latte in un pentolino, aggiungete la noce moscata e il sale, poi fatelo scaldare. Mettete il burro in un altro pentolino e fatelo sciogliere a fuoco dolce, poi aggiungete la farina in una volta sola. Mescolate vigorosamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi. Continuate a mescolare fino ad ottenere un composto dorato, il roux. A questo punto stemperate il roux versando prima poco latte caldo e poi tutto il resto. Continuate a mescolare a fuoco dolce fino a raggiungere la consistenza desiderata; cuocendo la besciamella per 5-6 minuti otterrete una densità media. La vostra besciamella è pronta per essere utilizzata!

Spezzare a metà gli Ziti e lessarli in acqua bollente salata secondo i tempi riportati sulla confezione (si consiglia 1lt di acqua ogni 100g di Pasta). Scolare gli ziti e iniziare a comporre il timballo. Mettere un po' di sugo nella teglia e disporre la pasta allineandola in modo ordinato (questo per avere una bella fetta al taglio), cospargere di sugo, poi aggiungere qualche cucchiata di besciamella ed infine la mozzarella e il parmigiano. Continuare in questo modo creando vari strati fino a riempire tutte le tegliette. Infornare in forno già caldo a 180-200 gradi e cuocere fino a che non si sarà formata una leggera gratinatura in superficie. Servire caldo e filante oppure a temperatura ambiente.

