

Timballo di maccheroni di halloween



Tempo di preparazione: 60 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 500g 1 litro
- Aglio 1 spicchio
- Ciliegine di mozzarella q.b.
- Cipolla 1
- Maccheroni 350 gr
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Olive verdi q.b.
- Parmigiano 100 gr
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Il **timballo di maccheroni di Halloween** è un primo semplice e gustosissimo, perfetto da portare in tavola per la festa più spaventosa dell'anno. È un piatto buono e genuino, una pasta al forno semplicissima, decorata a tema con **tanti mostruosi occhietti** realizzati con delle ciliegine di mozzarella e olive verdi!

1. Versate l'olio in un pentolino e fate imbiondire la cipolla tritata finemente e lo spicchio di aglio.
2. Versate la **passata di pomodoro Pomi**, salatela e lasciatela cuocere per 20 minuti circa.
3. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente.
4. Insaporite la passata di pomodoro con pepe nero e parmigiano grattugiato.
5. Sporcate la base di una pirofila da forno con un po' di passata di pomodoro e disponete i rigatoni in posizione verticale.
6. Versate il sugo sopra la pasta, aggiungete sopra una manciata di parmigiano grattugiato e cuocete la pasta in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 20-25 minuti.
7. A cottura ultimata, decorate il timballo di maccheroni di Halloween posizionando sulla superficie delle ciliegine di mozzarella con qualche rondella di oliva per ottenere dei mostruosi occhietti.

- *Elena Laudicina*