# Timballo di maccheroni di halloween



**Tempo di preparazione**: 60 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Ciliegine di mozzarella: q.b.
- Cipolla: 1
- Maccheroni: 350 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive verdi: q.b.
- Parmigiano: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

## 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 Pomì***, 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.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 1 litro

