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

