

TIMBAL DE MACARRONS TRUFATS

Ingredients (4-6 persones)

- 320 g de macarrons
- 400 g de ceps o siurenys frescos
- 20 g de tòfones
- 160 g de pernil
- 200 g de salsitxes
- 200 g de formatge parmesà ratllat
- 1 l de brou o fons de vedella
- 250 g de pasta de full (substituïble per pasta brisa)
- mantega

Preparació

Agafeu un motllo rodó de 22 cm de diàmetre per 5 cm d'alt. Aplaneu la pasta de full amb l'ajut d'un corró, fins que pugueu tallar dues circumferències de 32 cm de diàmetre, per mig de gruix, amb les quals haureu de folrar l'interior del motllo, i una altra de 26 cm per a la part superior i del mateix gruix. Netegeu els bolets i les tòfones. Talleu el pernil i les salsitxes a daus petits.

Elaboració

Coeu els macarrons en un brou o fons de vedella (s'obté coent ossos de vedella amb verdures, desescumant regularment i deixant reduir fins que adquireixi un to lleugerament bru). Un cop cuits els macarrons, deixeu que el brou continuï reduint fins que es torni de color marró fosc. Salteu els bolets en mantega i, quan l'aigua que deixen anar s'hagi reduït a la meitat, afegiu-hi el pernil i la salsitxa. Cobriu-ho amb el fons de vedella. Rectifiqueu-ho de sal i pebre. Poseu els macarrons dins del motllo. Cobriu-los amb el fons de carn i els bolets. Talleu la tòfona a làmines i escampeu-la-hi per sobre. Tapeu-ho amb la tapa de pasta de full que heu reservat. Soldeu les vores i pinteu la superfície amb rovell d'ou batut. Coeu-ho al forn a temperatura mitjana durant uns 20 minuts.

Presentació

Porteu el timbal sencer a taula i perforeu-lo davant de tots els comensals, perquè gaudeixin de la flaire de tòfona que es despendrà en trencar el full. Serviu els macarrons i mengeu-los sense deixar-los refredar.



Pep Palau, gastrònom

*Recepta adaptada, provinent de Il cuoco galante (s. XVIII)
escrit per Vincenzo Corrado.*
