

MA CHE BEL "PASTICCIO"!...IL "TIMBALLO"

Il "pasticcio", in senso gastronomico, s'intende come i cannelloni, le crespelle, le lasagne e i timballi. Questi piatti una volta si potevano annoverare come quelli delle "grandi occasioni"; laboriosi come esecuzione, e pertanto insoliti, si presentavano magnificamente a tavola, erano fantasiosi, gustosi e nemmeno tanto costosi. Oggi potremmo gustare le crêpe, i cannelloni e le lasagne quando vogliamo, ma il timballo rimane ancora radicato alla tradizione e raramente presentato in tavola. Il timballo è una preparazione composta da un rivestimento esterno di pasta frolla, brisée, pasta sfoglia o brioche, dolce oppure salata, e da un ripieno che può essere di pastasciutta (sia secca che ripiena), di riso e carni, di verdura, di pollame, di cacciagione e selvaggina o altro; viene poi cotto in forno. Si usano stampi di diversa forma, secondo le necessità: a cupola, a tronco di cono, a parallelepipedo, a ciambella ecc., però tutti a pareti piuttosto alte. In alcuni casi il rivestimento esterno del timballo deve essere cotto prima di porvi il ripieno; in determinate operazioni lo stampo può essere rivestito anche solo di gelatina o imburato e cosparso di pangrattato o un trito di erbe, oppure fettine di speck, prosciutto o altro ancora. Il timballo, specialmente se "in crosta", è un piatto importante, il piatto forte in un pranzo di un certo tono e con commensali che apprezzano portate ricche di sapori e di valore nutritivo: commensali giovani. Ma se si vuole soddisfare anche o soprattutto chi giovane non è più, si cercherà di preparare un timballo con ingredienti più delicati e seguito da una tazza di consommé ben caldo.

In un pranzo familiare il timballo sarà "piatto unico", seguito da insalata e dessert (sia formaggi che dolce). Il timballo contiene solitamente ravioli, tortellini o altri tipi di pasta, specialmente rigatoni, sedani, penne (rigati o non). La "crosta" di pasta può anche non esserci e la superficie sarà quella ottenuta dallo stesso ripieno. E' questo il caso dell'antico timballo di maccheroni il cui stampo era rivestito soltanto di maccheroni disposti a spirale, coperti poi da uno strato di farcia cruda che aveva lo scopo di mantenerli uniti tra loro.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Diamo alcuni consigli per poter effettuare una migliore cottura. Per certe preparazioni elaborate, quali timballi di carni, pesci, volatili ecc. è consigliabile cuocere prima, anche solo parzialmente, l'involucro di pasta. In questo caso, dopo aver rivestito lo stampo, si ricopre la pasta con la carta da forno e si riempie con legumi secchi; si passa quindi tutto in forno caldo a 200°C e quando la "crosta" sarà quasi cotta (circa 15 minuti) si estraggono i legumi e carta, distribuendo poi nella pasta il ripieno confezionato. Per tutti i timballi, sia preparati con crosta o meno, è preferibile usare degli stampi il cui diametro non sia mai superiore all'altezza: questo per non correre il rischio che si "adagino" al centro dopo averli sfornati sul piatto di portata.

Dopo aver rivestito lo stampo con la pasta, qualunque essa sia, si deve cospargerla sul fondo con del pangrattato: esso assorbirà il grasso che si depositerà, scendendo dal ripieno, lasciando così la crosta croccante.

La pasta da usarsi per i timballi deve essere di ottima qualità e tenere bene la cottura. Va scolata ancora un po' al dente e subito condita con la parte liquida del sugo (o del ragù), tenendo quella più densa per farcire i vari strati di pasta che verranno depositi nello stampo già rivestito con la crosta.

Volendo ottenere dei piccoli decori sulla crosta del timballo, questi vanno ricavati dalla sfoglia con degli stampini, applicandoli poi alla parete dello stampo imburato; si pennellano, quindi, con un uovo sbattuto e si riveste normalmente lo stampo premendo un pochino la pasta nella parte che sarà a contatto con il decoro.

Per evitare che la pasta interna non si "agglomeri" durante la cottura in forno, è bene aggiungere dell'olio, il quale renderà la pasta staccabile; si può ottenere un risultato migliore mescolando alla pasta, in qualsiasi modo venga condita, un certo quantitativo di besciamella piuttosto fluida alla quale siano stati incorporati dei tuorli o delle uova intere; questa aggiunta rende l'insieme più cremoso ed omogeneo (oltre che più nutriente).

Se dopo aver sfornato il timballo in crosta, ci si accorgesse che questa, pur essendo cotta, è ancora

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

"pallidina", bisognerà pennellarla su tutta la superficie con tuorlo sbattuto insieme a poco latte e rimetterla in forno ben caldo (o sotto la salamandra) per il tempo necessario da avere una crosta lucida e ben dorata; in previsione di ciò è sempre consigliabile usare piatti di portata resistenti al calore.

I timballi senza crosta possono essere cotti anche a bagnomaria, sempre in forno: in questo modo risulteranno più morbidi: naturalmente il tempo di cottura, che per un timballo medio è di circa 40 minuti, deve essere più che raddoppiato, rimanendo invece invariata la temperatura del forno sui 200°C circa.