

Come fare un timballo perfetto (e uscirne vittoriose)

Nel ricettario "I Primi" di Franco Santasilia di Torpino, i segreti della cucina nobile napoletana.

di **Marina Moretti** - 14 Ottobre 2015 - 10:30

Se hai puntato gli occhi su un essere italico di sesso maschile, puoi anche decidere di disinvestire in lingerie d'alta moda e piantarla di ammazzarti sul tapis roulant in palestra. Perché puoi contare sempre e comunque sull'arma di seduzione che non perde efficacia nei secoli: facile facile, a portata di fornelli di casa. In poche parole: invitalo a cena, e cucina tu. E non ti azzardare a servire sushi o cotolette di seitan.

Piuttosto, preparandoti con cura, prova ad affrontare **un'Everest della cucina tradizionale: il timballo**. Anzi, meglio, una delle sue versioni più aristocratiche e sontuose, quella **inventata per Maria Sofia**, ultima regina del Regno delle Due Sicilie. Qualcuno ha dubbi sull'appeal inebriante di strati di carboidrati, melanzane, mozzarella e carne trita, insaporiti da soffritti sopraffini e salsa di pomodoro verace a fontana? I menu light e gli eventuali dopocena possono aspettare!

Per chi volesse cimentarsi, la ricetta del Timballo di Anelletti alla Maria Sofia si trova **nel libro *I Primi***, ultimo ricettario-diario di Franco Santasilia di Torpino, elegante signore napoletano esperto di gastronomia aristocratica, che ha presentato *I Primi* allo Spazio Rossana Orlandi, davanti a un parterre non a caso affollato dalla Milano benissimo. *I Primi* (De Luca Editori D'Arte, www.delucaeditori.com) è una raccolta di **35 ricette riprese dai pranzi di corte**, un goloso tour tra maccheroni, savarin e sartù accompagnati da foto e da deliziosi aneddoti che fanno rivivere i ricevimenti e il bel mondo che fu. In pratica, un assaggio dei sapori ma anche dello stile di vita delle corti borboniche e dei palazzi nobiliari. **L'autore Franco Santasilia di Torpino** poi si è preso la libertà di tradurre le laboriose preparazioni dei Monzù (i cuochi professionisti che lavoravano a corte o per i grandi casati partenopei) in piatti riproducibili senza troppa difficoltà anche ai giorni nostri, mantenendone il gusto e la magia originali. Non resta che provare.

**1/4**

Timbalo di anelletti alla Maria Sofia
Dal ricettario "I Primi", di Franco Santasilia di Torpino (De Luca Editori D'arte).

Niccolò Ara

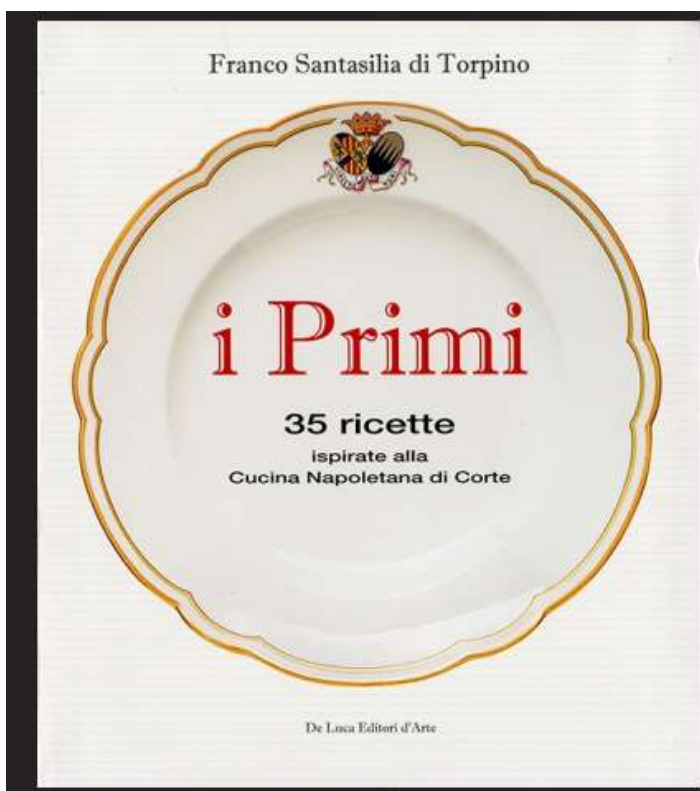
Ricetta del Timbalo di Anelletti alla Maria Sofia: ingredienti per 4 persone

- 600 gr di anelletti
- 1,5 kg di pomodori pelati
- olio extra vergine
- mezzo spicchio d'aglio
- mezzo dado
- 750 gr di melanzane
- mezza cipolla tritata
- mezza carota tritata
- mezza costa di sedano tritata
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 200 gr di maiale macinato
- 200gr di vitello macinato
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 150 gr di mozzarella fior di latte
- 100 gr di pisellini sgusciati
- parmigiano grattugiato abbondante
- burro
- pangrattato
- basilico
- olio per frittura
- sale e pepe

La salsa: sbollentare i pelati e passarli poi al setaccio. Far dorare lo spicchio d'aglio nell'olio extra vergine in padella. Aggiungere i pomodori passati, abbondante basilico, il dado sbriciolato, sale e pepe. Togliere lo spicchio d'aglio a fine cottura della salsa.

Il ripieno: pulire le melanzane, sbucciarle, tagliarle per lungo con uno spessore di 5 mm e friggerle in abbondante olio. Preparare un soffritto in padella di sedano, carota, cipolla in olio extra vergine; aggiungere la carne, far rosolare, salare e pepare, unire poi il vino bianco e far evaporare. Aggiungere il concentrato di sciolto in un poco d'acqua e cuocere per 20 minuti circa (a metà cottura, unire un paio di cucchiaini di salsa). Cuocere i pisolini con poco burro e qualche cucchiainata d'acqua da far completamente evaporare.

Preparazione: cuocere gli anelletti in abbondante acqua salata, scolarli molto al dente, condirli con burro, parmigiano grattugiato e salsa di pomodoro. Imburrare una pirofila cilindrica, spolverarla di pan grattato, fare quindi strati di anelletti, salsa, carne, melanzane, mozzarella fior di latte tagliata a fettine, parmigiano e pisellini. Ricoprire con altri anelletti, salsa di pomodoro, spolverare di pangrattato, fiocchetto di burro e infornare a 180°-200° per 20, 25 circa. Far riposare qualche minuto e sfornare.



2/4

Ricettario "I Primi"

35 piatti nobili, di Franco Santasilia di Torpino (De Luca Editori D'arte).

Niccolò Ara



3/4

Savarin di gattò di patate
Dal ricettario "I Primi", di Franco Santasilia di Torpino (De Luca Editori D'arte).

Niccolò Ara



4/4

Maccheoni ai cavolfiori in vasca sablè
Dal ricettario "I Primi", di Franco Santasilia di Torpino (De Luca Editori D'arte).

Niccolò Ara