

Timballo di Baccala

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Yemas: 2 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Harina: 300 grs.

Manteca: 100 g

Relleno I

Leche: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: 1 cdita.

Salsa Bechamel: 50 g

Mozzarella tipo búfala: 200 g

Brandy: 1 cda.

Bacalao: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Camarones: 250 g

Relleno II

Sal: A gusto

Salsa Bechamel: 50 g

Macarrones: 100 g

Manteca: 25 g

Salsa bechamel

Leche: 250 cc

Sal: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Harina: 1 cda.

Manteca: 25 g

Varios

Huevo batido: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con la sal, las yemas y el *huevo*.
- Incorpore la *manteca* derretida y amase hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje reposar cubierto por un film en la heladera durante 1 hora.
- Separe la masa en dos y estire hasta formar dos discos finos.

Salsa Bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agrega la *harina* y mezcle bien hasta que se vea de *color* dorado.
- Añada poco a poco la leche caliente revolviendo constantemente hasta que espese.
- Condimente con sal y nuez moscada.

Relleno I

- Hidrate el bacalao en leche durante 3 horas aproximadamente.
- Corte el bacalao en cubos pequeños.
- Limpie los *camarones*.
- Corte la *mozzarella* en dados pequeños.
- En un bowl mezcle el bacalao con los *camarones*, la *mozzarella*, la salsa bechamel, sal, pimienta, nuez moscada y el brandy.

Relleno II

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- En una sartén con *manteca* y la salsa bechamel saltee la pasta colada.

Armado

- Forre un molde con un disco de masa y rellene los bordes con la pasta.
- En el centro acomode el relleno de bacalao.
- Cubra con el otro disco de masa, pincele con *huevo* batido y cocine en el horno caliente hasta que se vea dorado.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/timballo-di-baccala>