

Timballo di tagliolini al verde di spinaci con fonduta di pomodori (Timbal de tallarines al verde de espinacas con fonduta de tomate)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 250 grs.

Tinta de calamar: 1 Sobre

Salsa de tomates

Manteca: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Albahaca: 5 Hojas

Romero: 1 Rama

Tomates en conserva: 1 Lata

Menta: 3 Hojas

Timbal de tallarines

Tomate perita: 3 Unidad

Manteca: 20 g

Champignones: 150 g

Queso Fontina: 50 g

Romero: 1 Rama

Varios

Tomate perita: 1 Unidad

Huevos: 3 Unidades

Azucar: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Tomillo: 1 Rama

Albahaca: 2 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Espinacas - hojas: 20

Aceite De Oliva: 20 cc

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Fontina: 100 g

Tomillo: Cantidad necesaria

Champignones: 50 g

Crema de leche: 20 cc

Espinaca blanqueada: 1 Taza

Preparación de la Receta

Tallarines

- En un bowl mezcle la *harina* con los huevos y la tinta de *calamar*.
- Amase hasta lograr una masa homogénea de *color* gris.
- Cubra con un lienzo y deje descansar durante una hora.
- Enrolle la masa y corte con la ayuda de un cuchillo los tallarines, separe y reserve.
- En una olla con abundante agua salda cocine los tallarines al dente.

Timbal de tallarines

- Corte los champignones en láminas finas.
- Corte el **tomate** perita en cubos.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, saltee los champignones.
- Agregue el *tomate* perita, condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *albahaca* y el *romero*. Deje reducir a fuego bajo.

Armado

- En una olla con agua hirviendo salada blanquee las espinacas, retire y pase por agua helada, escurra bien.
- Corte el queso fontina en cubos pequeños.
- Forre los moldes para soufflé, previamente enmantecados, con las hojas de *espinaca*.
- Mezcle los tallarines con la salsa de *champignon* y el queso fontina.
- Rellene los moldes, cubra con las hojas de *espinaca*, presione suavemente con la mano, y lleve al horno a 120° durante 10 minutos.

Salsa de tomate

- Pele y corte la *cebolla* al medio.
- En una sartén, con *manteca* y aceite de oliva, coloque la *cebolla*, el *tomillo*, el *romero*, la *menta* y la *albahaca*, los tomates peritas, el azúcar, sal y pimienta.

Presentación

- Pele el *tomate* perita y con la piel forme una rosa.
- Corte el *champignon* en láminas.
- Desmolde el timbal de tallarines en el centro del plato, rocíe con la salsa de tomates y *crema* de leche. Decore con hojas de *espinaca*, un triángulo de queso fontina, una rosa de piel de *tomate*, *romero*, champignones, aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/timballo-di-tagliolini-al-verde-di-spinaci-con-fonduta-di-pomodori-timbal-de-tallarines-al-verde-de-espinacas-con-fonduta-de-tomate>