

TIMBAL ITALIA

- 150gr de pasta vegetal
- 100gr de espinacas congeladas
- 2 tarrinas de burgo de arias (150gr)
- 150gr de carne picada
- 1 cucharón de salsa de tomate
- 200ml de nata líquida
- mantequilla, queso rallado, sal, azúcar y nuez moscada

-> SALSA DE ESPINACAS: cocerlas durante 10min. Escurrirlas y pasarlas por la batidora con medio bote de nata (100ml). Luego poner el puré al fuego con 25gr de mantequilla y 2 cucharadas de queso rallado, y un puñadito de sal. Reservar.

-> SALSA DE QUESO FRESCO: echar en un bol el queso con el resto de la nata (100ml) añadir media cucharadita de azúcar y la nuez moscada. Batirlo hasta que no tenga grumos.

-> SALSA BOLONESA: adobar la carne picada con sal y ajo, dorarla en una sartén con aceite. En una pota calentar la salsa de tomate y cuando la carne esté dorada escurrir el aceite y mezclarla con la salsa de tomate, dejar unos minutos a fuego lento.

Cocer la pasta en agua con sal.

Untar un molde de horno con mantequilla, extender en el fondo la pasta, espolvorear un poco de queso rallado por encima y en un lado echamos la salsa de espinacas, en el centro la de queso y en el otro lado la boloñesa. Al horno 15min a 200°, para que salga todo calentito.

***Truco:** para que no nos quede la boloñesa más alta que el resto, separamos la pasta y le hacemos hueco a la carne.