



TIMBALLO DI SPAGHETTI

INGREDIENTI

- Spaghetti
- Tonnetto e Cozze
- Scagliette di grana
- Provola affumicata
- Aglio, olio, pepe e erba cipollina



PROCEDIMENTO

- Pulire le cozze.
- Mettere in un tegame le cozze e lasciarle aprire a fuoco vivace.
- Lasciar raffreddare, quindi eliminare i gusci, conservare i frutti di mare, filtrare il liquido e metterlo da parte.
- Sfilettare il tonnetto, tagliarlo a pezzettini.
- Mettere in una pentola i pezzetti di tonnetto con olio, aglio, erba cipollina, sale e pepe e lasciare cuocere.
- Tagliare a dadini la provola affumicata.
- Cuocere gli spaghetti, quindi colarli, metterli in una boule e unire i dadini di provola affumicata, il

tonnetto e le cozze con un po' della loro acqua.

- *Preparare delle formina: imburrare e passare dentro pane e grana grattato.*
- *Riempire ogni formina con il composto preparato in precedenza.*
- *Mettere in forno per una decina di minuti.*

