

Timpano di scamorza

Autore : Carolina Barra

Data : 12 Gennaio 2021



Ingredienti

500 grammi di pane raffermo

Mezzo litro di latte

3 uova

300 di salame nostrano

400 grammi di scamorza

100 grammi di burro

Pepe q.b.

Sale q.b.

Procedimento

In Campania, a Napoli in particolare, anticamente il timballo o anche gli sformati venivano definiti timpano. Questa, come tante altre ricette popolari, utilizza il pane vecchio per non buttarlo, come per le polpette, ad esempio.

La prima cosa è quella di tagliarlo a fette, avendo cura di eliminare la crosta. Lo disponiamo poi in una insalatiera, dove versiamo le uova dopo averle sbattute con il latte, il sale e il pepe.

Aspettiamo che la mollica si imbeva di questo composto, che lo assorba in modo uniforme.

In una teglia non molto larga, ma abbastanza alta, facciamo sciogliere il burro, quindi disponiamo una fila di fettine di pane, poi uno strato di salame e scamorza, tagliati sempre a fettine, qualche fiocco di burro. Questo fino ad esaurire gli ingredienti, avendo cura che l'ultimo strato sia di pane.

Il salame che di solito uso è quello nostrano, di tipo napoletano, mentre al posto della scamorza possiamo usare tranquillamente la provola affumicata.

Possiamo decorare sempre con qualche fiocco di burro.

Poi mettiamo in forno caldo a 180 gradi per circa mezz'ora.

Di consueto si accompagna con un buon vino paesano rosso, ma va benissimo anche uno Sciascinoso irpino.

Buon appetito!