

PASTICCIO ALLA FERRARASE

Ingredienti:

- 450 g di farina,
- 200 g di burro,
- 100 g di zucchero,
- 4 tuorli d'uovo,
- 1 cucchiaio raso di scorza di limone grattugiata,
- 1 presa di sale.

Per il sugo:

- 150 g di polpa di vitello a dadini,
- 150 g di polpa di petto di pollo a dadini,
- 300 g di rigaglie di pollo (fegatini e dorelli) a dadini,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- alcuni cucchiai di marsala,
- 50 g di burro,
- poco olio d'oliva,
- poca cipolla,
- sale.

Per la besciamella:

- 1/2 l di latte,
- 2 cucchiai di farina,
- 1 noce di burro,
- 1 presa di noce moscata,
- sale.

Per il ripieno:

- 25 g di funghi secchi,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 250 g di maccheroncini lisci,
- tartufo.

Preparare la pasta frolla lavorando velocemente gli ingredienti e lasciarla riposare in luogo fresco.

Far rosolare intanto le carni separatamente in burro ed olio, salare e sfumare col vino ed il marsala.

Lessare i funghi precedentemente ammollati in poca acqua salata e una noce di burro.

Anche la cipolla va soffritta in olio e burro.

Preparare poi la besciamella insaporendola con la noce moscata grattugiata.

Cuocere i maccheroncini al dente scolarli e condirli con la besciamella, i funghi, il ragù ottenuto unendo tutte le carni, il parmigiano grattugiato e lamelle di tartufo mescolando con estrema delicatezza.

Stendere la pasta frolla e disporre un disco sulla teglia imburrata; adagiarvi il ripieno formando la caratteristica calotta, ricoprire con un altro disco di pasta, chiudere i bordi, decorarli premendo leggermente con una forchetta.

Pennellare la superficie con rosso d'uovo sbattuto.

Infornare e, a doratura avvenuta, servire ben caldo.

Questo piatto ora un poco dimenticato a causa della laboriosa preparazione è però ottimo anche freddo per i pic-nic.