

# PASTICCIO DI TORTELLINI IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 300 g di tortellini preparati secondo la ricetta base.

Per il condimento:

- 150 g di burro,
- 30 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- pepe,
- 150 g di fegatini di pollo,
- qualche foglia di salvia,
- un bicchiere di Madera,
- 100 g di parmigiano grattugiato.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente.

Preparate quindi i tortellini come indicato nella ricetta base poi fateli lessare in abbondante acqua salata.

Mentre i tortellini cuociono preparate anche la besciamella.

Fate fondere 50 g di burro in una casseruolina, poi stemperatevi la farina; mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare i grumi che si formeranno: diluite con il latte caldo, continuando a girare, poi insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe.

Sempre mescolando fate cuocere la salsa per 10 minuti.

Qualora la besciamella dovesse presentare qualche grumo potrete eliminarlo facilmente nel modo seguente: passate la salsa attraverso un colino fine, raccogliendola in una scodella, poi rimettetela, perfettamente liscia, nel suo recipiente di cottura.

Immergete leggermente, nella salsa calda, il colino dove saranno rimasti i grumi del composto che schiacterete con un cucchiaio di legno, finché si scioglieranno completamente a contatto con il composto ancora caldo e liquido.

Compiuta tale operazione, riprendete a mescolare e a cuocere la salsa finché si sarà ben addensata e vellutata.

Pulite e lavate i fegatini di pollo, poi tagliuzzateli grossolana mente.

Fate sciogliere in una padella una noce di burro con qualche foglia di salvia, unitevi i fegatini e, non appena avranno preso colore, dopo un paio di minuti, spruzzateli con il Madera che lascerete evaporare a fuoco più moderato.

Nel frattempo i tortellini saranno cotti: scolateli, rovesciateli in una terrina, conditeli con la besciamella, i fegatini, il restante burro ed il parmigiano.

Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta, con il matterello, in una sfoglia sottile, grande quanto basta per foderare le pareti e il fondo di una tortiera.

Imburrate la tortiera, stendetevi la pasta e sistemate all'interno i tortellini livellando la superficie con il dorso di un cucchiaio e ripiegando tutt'intorno un cordoncino di sfoglia.

Introducete in forno caldo a 200° per 20 minuti.