

# TIMBALLO "MILLEFOGLIE"

Ingredienti per 4 persone:

Per il ragù:

- 50 g di funghi secchi,
- 50 g di pancetta affumicata,
- una carota, una cipolla,
- una costola di sedano,
- un ciuffo di prezzemolo,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- 50 g di burro,
- 500 g di polpa mista di manzo tritata,
- un bicchiere di vino rosso,
- 200 g di prosciutto crudo,
- 100 g di rigaglie di pollo,
- 100 g di animelle di vitello,
- quattro cucchiari di salsina di pomodoro,
- mezzo litro di brodo di dadi.

Per la pasta:

- 600 g di farina più quella necessaria per stendere le sfoglie,
- sale,
- sei uova.

E inoltre:

- 25 g di burro,
- 150 g di parmigiano.

Preparate innanzitutto il ragù, che richiede una lunga cottura.

Mettete i funghi secchi a rinvenire in acqua tiepida.

Tritate la pancetta, la carota, la cipolla, il sedano, il prezzemolo, l'aglio e il basilico e ponete tutto ad appassire in una casseruola di terracotta con il burro.

Unite la carne trita, rimestando.

Fate colorire la carne a fuoco allegro, quindi irroratela con il vino, che lascerete evaporare lentamente.

Nel frattempo preparate gli altri ingredienti: tritate il prosciutto crudo; lavate, strizzate e tritate i funghi; mondate e tritate le rigaglie di pollo; sbollentate, spellate e tritate le animelle di vitello.

Trasferite il tutto nella casseruola e rimestate.

Fate sciogliere la salsina di pomodoro in poco brodo caldo e versatela nel recipiente; bagnate quindi con il restante brodo.

Coprite la casseruola e lasciate cuocere il ragù per almeno 2 ore, unendo altro brodo, se necessario.

Ora preparate la pasta: disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel mezzo le uova e cominciate ad impastare, seguendo le istruzioni della ricetta base.

Fate un panetto e lasciatelo riposare per circa 30 minuti, coperto con un panno umido.

Dividete poi la palla di pasta in otto parti e stendete ciascun pezzo sulla spianatoia infarinata cercando, se possibile, di dargli la forma di un disco molto sottile dello stesso diametro della teglia che intendete usare.

Ungete questa teglia abbondantemente di burro e stendetevi il primo disco.

Coprite con uno strato di ragù e una manciata di parmigiano, poi mettere il secondo disco di pasta e procedete nel modo già indicato, fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infornate a 200° per 30 minuti, quindi servite, tagliando le porzioni davanti ai commensali.