

SFORMATO DI PASTA E TACCOLE

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

- g 250 di farina bianca,
- g 150 di farina di grano saraceno,
- 4 uova,
- sale.

Per il condimento:

- g 400 di ricotta,
- g 350 di polpa di coniglio macinata,
- g 300 di taccole lesse,
- g 150 di piselli lessi,
- g 200 di besciamella,
- 2 uova,
- prezzemolo,
- farina,
- parmigiano,
- burro,
- brodo vegetale,
- vino bianco secco,
- olio extravergine,
- sale,
- pepe.

Dopo aver impastato le farine con le uova e un pizzico di sale, fate riposare la pasta per 30 minuti, quindi stendetela in sfoglia sottile, tagliatela a pezzi irregolari (maltagliati) e lessatela al dente.

Conditela con g 250 di ricotta già mescolata con la besciamella, i piselli, un uovo, sale, pepe e 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Amalgamate la polpa di coniglio con l'altro uovo, prezzemolo tritato, sale, pepe e formate delle polpettine; infarinatetele, rosolatele in un filo d'olio caldo e portatele a cottura con un dito di vino bianco e un mestolino di brodo.

Imburrate uno stampo rotondo a bordi alti, lisci, di circa cm 22 di diametro, rivestitelo con parte delle taccole, disponendole sul fondo e a palizzata sui bordi; riempitelo poi con la pasta condita, sistemandola a strati alternati con il resto della ricotta (g 150) a pezzettini, le taccole rimaste, sminuzzate, e un poco di parmigiano.

L'ultimo strato sarà cosparso con formaggio e fiocchetti di burro.

Coprite lo stampo con un foglio di alluminio, immergetelo in un bagnomaria bollente e passatelo in forno a 180° per 20 minuti circa, quindi sfornate e sformate lo stampo nel piatto di portata.

Completatelo con le polpettine e il loro sughetto e servite.

Prima di sformarla, lasciate leggermente intiepidire la preparazione in modo che i vari ingredienti si rapprendano un po' e rimangano "in forma".

