

TRONCHETTI AL RAGÙ BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

250 g di pasta fresca per lasagne,
mezza cipolla,
mezza carota,
mezza costola di sedano,
100 g di carne di coniglio,
200 g di carne di pollo tritata,
50 g di prosciutto crudo,
200 g di mascarpone,
un bicchiere di latte,
mezzo dl di vino bianco,
3 cucchiari di grana grattugiato,
3 cucchiari di pangrattato,
50 g di burro,
un rametto di rosmarino,
3 cucchiari di olio extravergine di oliva,
sale,
pepe.

Soffriggete le verdure a dadini con l'olio in una padella, unite il prosciutto tritato e rosolate il tutto. Aggiungete la carne di pollo, il coniglio a cubetti e il rosmarino; bagnate con il vino, lasciate evaporare, salate e pepate. Dopo un paio di minuti, unite il latte e continuate la cottura finché le carni risulteranno ben asciutte. Lasciatele intiepidire, mettetele in una terrina, unite il mascarpone, salate, pepate e mescolate. Lessate le lasagne e tagliatele a quadrati di 15 cm di lato. Spalmate il ripieno sui quadrati, arrotolateli e tagliateli in 3 pezzi. Imburrate una pirofila, cospargetela di pangrattato, disponetevi i tronchetti e completate con il burro a fiocchetti e il grana. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180° per 20 minuti, togliendo il foglio dopo un quarto d'ora.