

PASTICCIO DI TORTELLINI

Ingredienti per 4 persone:

250 g di tortellini di carne,
500 g di pasta fresca,
1 pizzico di sale.

Per il ragù:

200 g polpa di cinghiale,
1 bicchiere di vino rosso,
1 carota,
1 cipolla,
1 costa di sedano,
1 foglia d'alloro,
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
3 cucchiaini d'olio d'oliva,
2 cucchiaini di brodo di carne,
sale,
pepe nero in grani.

Fate a marinare per un paio d'ore la polpa di cinghiale tagliata a pezzetti con il vino, le verdure, l'alloro e un cucchiaino di grani di pepe in un contenitore di vetro.

Dopo circa 2 ore filtrate quindi la marinata, separando il vino, tutte le verdure e la carne; eliminate i grani di pepe.

Rosolate le verdure della marinata nell'olio, quindi unite la carne e fatela colorire; salate e pepate.

Aggiungete il vino della marinata e subito dopo il concentrato di pomodoro; incoperchiate il recipiente, quindi cuocete a fuoco moderato per circa 2 ore.

Passate al tritatutto il cinghiale con il suo fondo di cottura.

Rimettete sul fuoco per altri 10 minuti e se necessario ammorbidite il sugo con 1 cucchiaino o 2 di brodo di carne.

Portate a bollore abbondante acqua salata e fatevi cuocere i tortellini, scolateli, conditeli con il ragù di cinghiale travasato in un contenitore a tenuta.

Mescolate bene e tenete a parte.

Tirate la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene due dischi uno più grande dell'altro. Con il disco più grande foderate uno stampo per crostate leggermente imburato.

Versatevi i tortellini conditi completando con il formaggio grattugiato e ricoprite con il secondo disco.

Saldate bene i bordi fra di loro.

Decorate la superficie con dei ritagli di pasta e ungete la superficie.

Passate quindi in forno caldo a 200° e fate cuocere fino a quando la superficie sarà dorata,