

Pasticcio di maccheroni

Ingredienti per la pasta frolla: 450 gr di farina, 180/200 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, 4 tuorli d'uovo, un cucchiaino raso di scorza di limone grattugiata, una presa di sale.

Ingredienti per il sugo: 150 gr. di polpa di vitello tritata, 150 gr di polpa di manzo tritata, 150 gr di petto di pollo tritato, 150 gr. di rigaglie di pollo, mezzo bicchiere di vino bianco secco, alcuni cucchiaini di marsala, 50 gr di burro, poco olio di oliva, sedano, cipolle e carota tritati, sale.

Ingredienti per la besciamella: mezzo litro di latte, 1 cucchiaino di farina, una noce di burro, un po' di noce moscata, sale

Ingredienti per il ripieno: 25 gr. di funghi secchi, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 250 gr. di maccheroncini rigati, tartufo.

Preparare la pasta lavorando velocemente gli ingredienti e lasciarla riposare in luogo fresco. Far rosolare intanto le carni, separatamente, in burro ed olio, salare e sfumare col vino ed il marsala. Lessare i funghi, precedentemente ammollati in poca acqua salata e una noce di burro. Anche le verdure, non indispensabili, vanno soffritte in olio e burro. Preparare poi la besciamella, insaporendola, a fine cottura, con la noce moscata grattugiata. Lessare i maccheroncini al dente, scolarli e condirli con la besciamella tiepida, funghi, il ragù ottenuto unendo tutte le carni, il parmigiano grattugiato e lamelle di tartufo, mescolando con estrema delicatezza.

Stendere la pasta frolla e disporre un disco sulla teglia imburata, adagiare il ripieno formando la caratteristica calotta, ricoprire con un'altro disco di pasta, chiudere i bordi e decorarli, premendo energicamente con una forchetta. Pennellare la superficie con rosso d'uovo sbattuto. Infornare e a doratura avvenuta, servire ben caldo.

