

Il pasticcio ferrarese



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Il pasticcio Ferrarese è una ricetta tipica della città di Ferrara. È un piatto molto antico, pare che le sue origini risalgono al 1500. Si tratta di un gustoso piatto unico formato da un involucro di pasta frolla ripieno di pasta condita con un ragù in bianco e poi cotto al forno.

Ingredienti

per la pasta frolla:

400 g di farina

200 g di burro

100 g di zucchero

Un uovo

Per il ripieno

100g di vitello macinato

100g di carne di maiale macinato

sedano

carote cipolla vino bianco o marsala secco

olio d'oliva

sale

Besciamella

200g di Pasta tipo sedani lisci

Procedimento:

Per prima cosa preparare la pasta frolla impastando tutti gli

ingredienti poi avvolgerla nella pellicola e mettere a riposare il frigorifero. Preparare il ragù facendo il trito di sedano carote e cipolla e farle rosolare dolcemente in poco olio, successivamente aggiungere le carni macinare e far cuocere bene, sfumare con vino o marsala secco e aggiustare di sale prima di spegnere il fuoco. Preparare ora la besciamella e mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla quando e' ancora al dente e condirla con la besciamella preparata e il parmigiano. A questo punto preparare l'involucro del pasticcio, prendere quindi la pasta frolla e dividerla in due parti , stendere i due dischi foderare una teglia rotonda con il primo disco quindi mettere lo strato di pasta sul fondo ricoprire con lo strato di ragù bianco e parmigiano cercando di formare in questa fase una piccola cupola centrale chiudere bene il tutto con un altro disco di pasta frolla sigillando bene i bordi. Spennellare con il tuorlo dell'uovo e infornare a circa 180 gradi per 25-30 minuti, sfornare e servire tiepido. Si può scegliere di fare un pasticcio unico per poi servire a spicchi oppure preparare, sempre con lo stesso procedimento, delle monodosi in modo da servire ad ogni commensale il suo pasticcio per intero.