

Pasticcio alla Ferrarese

Ingredienti per dose 2/3

Ragù

gr.100 vitello
gr.100 maiale
(senza pomodoro!)

Pasta frolla

gr. 500 farina
gr.200 zucchero
gr.250 burro
1 uovo e 2 tuorli

Besciamella

gr. 750 latte
gr.125 panna
gr. 84 burro
4 cucchiaini di farina

Sedanini lisci

gr.200

Parmigiano grattugiato

Ingredienti per dose intera

Ragù

gr.150 vitello
gr.150 maiale
(senza pomodoro!)

Pasta frolla

gr. 750 farina
gr.300 zucchero
gr.375 burro
2 uova e 1 tuorlo

Besciamella

gr. 1000 latte (un litro!)
gr.250 panna (un quarto!)
gr. 125 burro
5-6 cucchiaini di farina

Sedanini lisci

gr.300

Parmigiano grattugiato

Burro al tartufo

Procedimento

Preparare in precedenza pasta frolla e ragù..

Il giorno prima cuocere i sedanini. Scolarli e disporli su un telo ad asciugare.

Fare besciamella e alla fine sale, pepe e noce moscata.

Infilare uno ad uno i sedanini nella besciamella un po' raffreddata (devono stare in piedi!).

In una capace ciotola rivestita con pellicola fare strati alternati di sedanini, ragù, burro al tartufo, parmigiano.

Mettere in frigo.

Il giorno dopo accendere il forno elettrico a **140** gradi. Fare base (un vassoio tondo per pizza di cm. 33 ricoperto di carta argentata va bene per la dose ridotta, per la dose completa ne occorre uno di cm. 36) con pasta frolla (4/9 per la base: così in dose ridotta 400 gr. Per base e 500 gr. per ricoprirlo), rovesciarvi il composto. Ricoprire con pasta frolla. Fare CAMINO! Se rimangono fregi con semi delle carte. Pennellare di tuorlo d'uovo. Poi porvi sopra i fregi.

In forno 140 gradi per 45 minuti, poi 10-15 minuti a fuoco spento e forno chiuso, 5-10 minuti a forno semiaperto e infine tenere in forno aperto finché non si raffredda. Prima di portarlo in tavola, riaccendere il forno a 110 gradi per circa 45 minuti.

Ricordarsi che, una volta montato, non può essere riposto in frigo ma deve andare immediatamente cotto!

