PASTICCIO DUCA DI MANTOVA

Ingredienti per 8 persone:

Per l'involucro di pasta frolla dolce:

- 350 g di farina bianca,
- 2 tuorli,
- 175 g di mezzo limone.

Per il sugo:

- un piccolo piccione,
- 100 g di animelle di vitello,
- 100 g di filoni (detti anche schienali),
- 50 g di porcini secchi,
- 200 g di rigaglie di pollo,
- 100 g di salsiccia,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 200 g di carne di maiale tritata,
- una cipolla,
- burro,
- olio,
- un bicchierino di brandy,
- un vasetto di salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe.

Inoltre:

- 500 g di maccheroncini rigati,
- sale,
- parmigiano grattugiato.

Preparate innanzitutto la pasta: disponete la farina a fontana sulla spianatoia, adagiatevi nel mezzo i tuorli, unite il burro ammorbidito, lo zucchero, una presa di sale e la scorza del limone grattugiata.
Impastate rapidamente, poi formate una palla con la pasta, avvolgetela in carta stagnola e mettetela in frigorifero per 1 ora.
Intanto preparate il sugo.
Fiammeggiate, sventrate e disossate il piccione, riducendolo a pezzettini.
Fate sbollentare in acqua caldissima per 10 minuti le animelle, poi liberatele dalla pellicina e tagliatele a dadini; pulite i

filoni sotto l'acqua corrente, per eliminare la pellicola sanguigna che li ricopre, e tagliateli a pezzetti.
Triturate grossolanamente i funghi che avrete fatto prima rinvenire in acqua bollente; pulite bene le rigaglie e tagliuzzatele; fate lo stesso con la salsiccia, dopo averla liberata dalla pelle; tagliate a dadini il prosciutto crudo.
Quindi tritate la cipolla e mettetela in una casseruola con 50 g di burro e quattro cucchiai di olio: fate imbiondire a fuoco dolcissimo fino a quando la vedrete ben appassita, poi unitevi tutti gli ingredienti descritti, compresa la carne di maiale, e lasciate che prendano colore a fiamma molto bassa, mescolando spesso.
Quando il tutto sarà ben rosolato, spruzzate con il brandy e lasciate appena evaporare: poi versate nel recipiente la salsa di pomodoro diluita con 2 mestoli di acqua (o meglio ancora di brodo); mescolate, coprite il recipiente e lasciate cuocere a fiamma bassa per 1 ora circa, facendo asciugare leggermente il sugo.
Quindi salate e pepate.
Fate lessare i maccheroni in modo che la loro cottura venga ultimata contemporaneamente a quella del sugo.
Stendete la pasta in una sfoglia con la quale rivestirete uno stampo dai bordi alti e tenete da parte degli avanzi che impasterete di nuovo per formare un disco con cui coprire il pasticcio Scolate i maccheroni, conditeli con il sugo e con molto parmigiano, trasferite il tutto dentro la "scatola" di pasta frolla e coprite con la sfoglia preparata, facendola ben aderire al composto sottostante.
Passate il pasticcio in forno per circa 30 minuti, sfornatelo, fatelo riposare per qualche minuto e, con molta delicatezza, ponetelo su un piatto di servizio.