PASTICCIO GOURMET

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di "gomiti" rigati,
- 150 g di burro,
- olio,
- una cipolla,
- 200 g di polpa di vitello magra,
- 100 g di salsiccia,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di marsala,
- noce moscata,
- 200 g di porcini freschi,
- un ciuffo di prezzemolo,
- margarina per ungere,
- pangrattato,
- una mozzarella,
- parmigiano grattugiato.

Ponete al fuoco una casseruola con 40 g di burro e 2 cucchiai di olio; unitevi la cipolla tritata, fatela imbiondire, aggiungete la polpa di vitello tritata e la salsiccia spellata e sminuzzata.
Salate e pepate; spruzzate con il marsala, insaporite con una presa di noce moscata, e lasciate cuocere per 40 minuti circa, a fuoco lento.
In un altro recipiente, fate fondere altri 40 g di burro, gettatevi i funghi ben puliti e tagliati a fettine; salateli e pepateli, cuocete dapprima a fiamma viva per far loro perdere l'umidità, quindi unite il prezzemolo tritato, abbassate il fuoco e terminate la cottura per 20 minuti circa.
Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata.
Scolatela al dente; poi con la margarina ungete una pirofila, cospargetela con pangrattato, fate uno strato di pasta su cui adagerete qualche fiocchetto di burro, dopo di questo fate uno strato di ragù, uno di mozzarella a fettine uno di funghi, uno di parmigiano grattugiato.
Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti; in superficie cospargete il pasticcio di pangrattato, distribuite dei fiocchetti di burro, quindi ponete in forno caldo a gratinare per 15 minuti, fino a quando, cioè, vedrete formarsi uno strato dorato.
Servite questo pasticcio ben caldo.