PASTICCIO ZIA AMELIA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 75 g di burro,
- 50 g di pangrattato,
- 100 g di parmigiano,
- un quarto di brodo di pollo.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel mezzo le uova.
Impastate e lavorate piuttosto energicamente, quindi fate una palla di pasta, che lascerete riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti.
Trascorso il tempo indicato, stendete la pasta sulla spianatoia infarinata in una o più sfoglie sottili; spolverizzate queste di farina, arrotolatele su se stesse e con un coltello affilatissimo ritagliatele a "bassotti", cioè a tagliolini più sottili del consueto.
Imburrate una pirofila e fatevi uno strato di pasta con la terza parte dei "bassotti"; spolverizzate con un po' di pangrattato e parmigiano grattugiato e distribuite qua e là dei fiocchetti di burro.
Ripetete l'operazione per 3 volte, in modo da esaurire gli ingredienti.
Infornate a 200°.
Dopo 10 minuti di cottura, estraete il pasticcio dal forno ed irroratelo con il brodo di pollo caldo.
Introducete nuovamente in forno, lasciando cuocere per altri 20 minuti: i bassotti dovranno assorbire tutto il brodo e sulla superficie dovrà formarsi una crosticina dorata.
Servite portando direttamente in tavola il recipiente di cottura.