TIMBALLO SONTUOSO ALLA GRAN CHEF

Ingredienti per 4-6 persone:

Per la pasta e il ripieno dei ravioli:

- tutti gli ingredienti descritti nella ricetta dei "ravioli alla parmigiana".

Per la preparazione del timballo:

- una cipolla,
- burro,
- olio,
- 300 g di carne tritata mista (vitello e maiale),
- sale,
- pepe,
- noce moscata grattugiata,
- un bicchiere di vino rosso,
- brodo,
- latte,
- 25 g di funghi porcini secchi,
- 150 g di fegatini di pollo,
- brandy,
- un bicchiere di panna,
- parmigiano grattugiato,
- un tartufo.

Preparate la pasta e il ripieno per i ravioli, come descritto nella ricetta dei "ravioli alla parmigiana".
Per il ragù mettete in una casseruola di terracotta la cipolla tritata finemente con 50 g di burro e 2 cucchiai di olio; fate rosolare tutto a fuoco dolcissimo, poi unite la carne, giratela a lungo nel condimento per farla ben colorire, salatela, pepatela, profumatela con un pizzico di noce moscata e bagnatela con il vino rosso, lasciandolo poi evaporare; quindi versate sulla carne un bicchiere di brodo caldo e mezzo bicchiere di latte.
Abbassate la fiamma al minimo, coprite il recipiente e fate cuocere il ragù per almeno 4 ore, aggiungendo, se è necessario, dell'altro brodo.
Vi consigliamo di frapporre tra la casseruola e il fuoco una rete spezza-fiamma per evitare che il ragù si attacchi al fondo del recipiente.
Mettete a bagno i funghi in acqua calda per farli rinvenire, poi lavateli bene, strizzateli e triturateli grossolanamente; uniteli al ragù 1 ora prima del termine di cottura.
A 15 minuti dalla scadenza di questo termine, pulite i fegatini di pollo e fateli saltare in padella con una noce di burro; pepateli, spruzzateli con un bicchierino di brandy e, quando questo sarà evaporato, unite la panna calda, facendola addensare, a fuoco abbastanza allegro di circa la metà; salate quindi i fegatini e metteteli nel recipiente del ragù con tutto il loro sugo, 5 minuti prima del termine di cottura.
Quando i ravioli saranno pronti fateli cuocere in abbondante acqua bollente salata, scolateli un po' al dente e procedete alla preparazione del timballo.
Foderate con carta d'alluminio il fondo di uno stampo da charlotte (a tronco di cono), formate uno strato di ravioli, poi uno di sugo, uno di parmigiano grattugiato e qualche lamella di tartufo.

Procedete così fino ad esaurire gli ingredienti e terminate con i ravioli.
Passate il recipiente in forno per 20 minuti circa, dopo aver coperto i ravioli con altra carta d'alluminio.
Levate lo stampo dal forno, capovolgetelo su un piatto di servizio e, se vi è rimasto ancora un po' di tartufo, affettatelo sulla superficie del timballo: servite subito.