RAVIOLI IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ravioli.

Per il ragù:

- 30 g di pancetta,
- una carota,
- una cipolla,
- 2 costole di sedano,
- 50 g di burro, olio,
- 100 g di manzo tritato,
- 150 g di maiale magro tritato,
- 50 g di funghi secchi,
- vino bianco,
- 3 cucchiai di salsa di pomodoro,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Per la pasta frolla:

- 300 g di farina,
- 100 g di zucchero,
- 200 g di burro,
- 2 uova.

E inoltre:

- pangrattato,
- parmigiano grattugiato.

L'originalità di questo piatto, piuttosto lungo da preparare e anche molto sostanzioso, consiste nel contrasto tra il dolce della pasta frolla e il salato dei ravioli e del ragù.
Comunque è un contrasto gradevolissimo.
Preparate prima di tutto il ragù; fate un battuto finissimo di pancetta, la carota, la cipolla e il sedano, ponetelo in un tegame, con cinquanta g di burro e olio: fate stufare bene le verdure, quindi unite la carne tritata sia di manzo che di maiale e i funghi, rinvenuti prima in acqua calda e triturati grossolanamente.
Fate colorire bene gli ingredienti, spruzzateli con 3 cucchiai di vino bianco e, quando questo sarà evaporato, unite la

conserva diluita con il brodo.
Salate, pepate e fate cuocere per 1 ora abbondante.
Tenete presente che il sugo dovrà asciugarsi quasi completa mente e presentarsi leggermente untuoso.
Preparate ora la pasta frolla: mettete la farina a fontana sulla spianatoia, versatevi nel mezzo lo zucchero, il burro appena fuso, un uovo intero e un tuorlo e impastate velocemente gli ingredienti, formate un panetto e mettetelo a riposare per un'ora in fresco.
Fate cuocere ora i ravioli in abbondante acqua salata e scolateli, a poco più di metà cottura, condendoli con il ragù preparato.
Imburrate uno stampo rotondo, spolverizzatelo con pangrattato e rivestitene il fondo e le pareti con un disco di pasta frolla, facendo uscire leggermente la pasta dai bordi.
Mettete sopra la pasta i ravioli con il ragù, spolverizzate con abbondante parmigiano e ricoprite tutto con l'altro disco di pasta.
Ripiegate la pasta in eccesso formando tutt'intorno un cordoncino, che pizzicherete con la punta delle dita.
Spennellate la superficie con l'albume rimasto e ponete al forno per circa 40 minuti.