VINCISGRASSI

Ingredienti per 8 persone:

220 g di carne di manzo macinata,
220 g di carne di maiale macinata,
220 g rigaglie di pollo,
1 cipolla,
150 g di fegatini di pollo,
2 carote,
4 cucchiai di passato di pomodoro,
4 cucchiai di olio extravergine di oliva,
1 bicchiere di vino bianco,
60 g di lardo,
4 cucchiai di latte,
50 g di burro,
80 g di parmigiano grattugiato,
2 mestoli di brodo di carne,
600 g di besciamella,
noce moscata,
sale,
pepe.

Per la pasta:

400 g di farina 00,
3 cucchiai di Marsala,
200 g di farina di semola di grano duro,
50 g di burro,
4 uova,
sale.

Preparate la pasta lavorando le due farine con le uova, il burro, il marsala
e 1 pizzico di sale, stendetela dello spessore di 1 mm e tagliatela a rettangoli larghi 10 cm e lunghi quanto la teglia che utilizzerete.
Sbollentateli per 3 minuti.
Tritate il lardo, la cipolla e le carote e fate rosolare con l'olio per 7-8 minuti, unite la carne di manzo e di maiale e le rigaglie tritate.
Fate insaporire, bagnate con il vino e cuocete per 30 minuti.
Diluite la passata di pomodoro nel brodo e unitela al sugo con il latte, dopo 30 minuti aggiungete i fegatini tritati, sale e pepe e terminate la cottura per 5 minuti.
Scaldate la besciamella e insaporitela con un pizzico di noce moscata.
Imburrate una teglia e sistemate uno strato di pasta, spalmate con besciamella, spolverizzate con parmigiano e coprite con il ragù.
Proseguite con altri cinque strati, fate riposare per 2 ore, quindi fate cuocere in forno per 40 minuti a 180 °C e gratinate per 3 minuti.