

PASTICCIO DI MACCHERONCINI DELLA MINERVA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di maccheroncini,
- sale,
- una confezione di pasta frolla salata surgelata,
- 200 g di carne trita,
- 100 g di fegatini di pollo,
- 50 g di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- 70 g di burro,
- quattro cucchiai di olio,
- pepe,
- un mazzetto odoroso per la salsa (composto di una cipollina, uno spicchio d'aglio, una carotina, un pezzetto di gambo di sedano, un ciuffettino di prezzemolo 2 foglie di basilico fresco),
- vino bianco,
- 3 cucchiai di salsa di pomodoro,
- parmigiano grattugiato,
- una tazza di besciamella (preparata con un quarto di latte, un cucchiaino di farina, una noce di burro e una presina di sale),
- olio per ungere.

E' questo un primo piatto da riservare alle grandi occasioni, sia per la lunga preparazione, che per la presentazione.

Per prima cosa lessate molto al dente i maccheroncini in abbondante acqua salata, scolateli e metteteli da parte in una terrina, nell'attesa che siano pronti tutti gli altri ingredienti.

Scongelate, poi, la pasta frolla, dividetela in 2 parti e spianatela in 2 dischi dello spessore di circa 1 cm, lasciandone uno leggermente più grande dell'altro.

Scottate le animelle, pelatele e tagliatele a dadini.

Unite a queste la carne trita, i fegatini di pollo ben puliti e il prosciutto e fate insaporire tutto nel burro e nell'olio ben caldi posti in un apposito tegame.

Salate e pepate.

A parte tritate finemente il mazzetto degli odori ed unite il trito agli altri ingredienti: quando tutto sarà ben rosolato, spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco secco, lasciatelo evaporare, quindi aggiungete la salsa di pomodoro diluita con un poco di acqua o con un mestolino di brodo di dadi.

Coprite il recipiente e lasciate cuocere, a fiamma bassissima, per 20 minuti.

Trascorso questo tempo il sugo sarà cotto; incorporatevi allora 3 o quattro manciate di parmigiano e la besciamella.

Prendete ora la pirofila abbastanza grande da contenere il tutto, ungetela, adagiate sul fondo il disco più grande di pasta frolla, rivestendo anche le pareti, rovesciatevi i maccheroni già pronti e conditi e coprite con l'altro disco di pasta più piccolo, ripiegando i bordi del primo sul secondo in modo da formare un cordone.

Bucate la superficie della pasta con un ago, affinché non scoppi durante la cottura, ed ungetela leggermente con un po' d'olio.

Ponete la pirofila in forno caldo per circa 40 minuti; sfornate il pasticcio su un piatto da portata e servitelo subito ben caldo.