

PASTICCIO FILIPPO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- sale,
- 3 uova.

Per il condimento:

- burro,
- sale,
- parmigiano grattugiato,
- 2 tuorli,
- pepe,
- 100 g di prosciutto crudo,
- una mozzarella.

Inoltre:

- 500 g di maccheroncini rigati,
- sale,
- parmigiano grattugiato.

Preparate innanzi tutto la pasta come indicato nella ricetta base.

Quando avrete ottenuto un panetto di pasta, ben sodo ed elastico, mettetelo a riposare per 30 minuti, coperto da un panno umido.

Poi riprendetelo, spolverizzate con farina la spianatoia e ricavate una prima sfoglia sottile da un terzo del panetto.

Ricavate altre 2 sfoglie dalla pasta rimanente.

Arrotolate la sfoglia su se stessa e ritagliatela a strisciole larghe 2-3 millimetri.

Mettete quindi i tagliolini così ottenuti a cuocere, per pochissimi minuti, in una pentola piena di acqua salata in ebollizione e scolateli.

Versateli in una terrina, conditeli con 80 g di burro, 3 manciate abbondanti di parmigiano e 2 tuorli.

Imburrate una pirofila, fatevi sul fondo uno strato con metà dei tagliolini, pepate leggermente, copriteli con il prosciutto crudo tagliato a listarelle e la mozzarella affettata molto sottilmente.

Mettetevi sopra i restanti tagliolini, livellate bene la superficie, cospargete di abbondante parmigiano, infiocchettate di burro e passate in forno a gratinare per circa 15-20 minuti.

Questo pasticcio può essere servito così o accompagnato da un sugo di pomodoro fresco.