

TIMBALLO DI VINCISGRASSI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- 150 g di semolino,
- 30 g di burro,
- un bicchierino di Marsala,
- tre uova,
- sale.

Per il condimento:

- sugo di funghi (preparato con 50 g di funghi secchi, uno spicchio d'aglio, una cipolla, 30 g di burro, due cucchiari di salsa di pomodoro, un quarto di brodo di pollo, sale, pepe, noce moscata),
- una besciamella densa (fatta con 30 g di burro, 25 g di farina, un bicchiere di latte, sale, pepe),
- frattaglie (80 g di fegatini, 50 g di animelle e 50 g di cervello, insaporiti in 40 g di burro con sale e pepe),
- un tartufo bianco,
- 150 g di parmigiano,
- una besciamella fluida (fatta con 30 g di burro, 25 g di farina e due bicchieri di latte),
- 30 g di burro.

La preparazione di questo piatto va fatta il giorno precedente. Mescolate insieme la farina e il semolino e disponeteli sulla spianatoia; unitevi il burro fuso, il Marsala e le uova. Impastate, lavorando con energia, quindi fate una palla di pasta, che stenderete immediatamente sulla spianatoia infarinata in una o più sfoglie sottili. Da queste ritagliate dei rettangolini di cm 10x15. Fate cuocere i vincisgrassi in acqua bollente salata, immergendone pochi alla volta. Man mano che sono pronti, estraeteli dall'acqua con la schiumarola, passateli velocemente sotto l'acqua corrente e adagiateli su alcuni canovacci puliti ad asciugare. Nel frattempo preparate il sugo di funghi: fate rinvenire i funghi in acqua tiepida, poi lavateli, strizzateli e fateli insaporire con l'aglio e la cipolla, precedentemente tritati e lasciati imbianchire nel burro; unite la salsa di pomodoro diluita nel brodo, quindi salate, pepate ed insaporite con un pizzico di noce moscata. Lasciate rapprendere il sugo a calore moderatissimo per circa 30 minuti. Preparate una besciamella: fate fondere 30 g di burro in una casseruola e incorporatevi 25 g di farina, mescolando con un cucchiaino di legno; diluite con un bicchiere di latte caldo, salate, pepate e proseguite la cottura per circa 10 minuti, non smettendo mai di rimestare. Ora preparate le frattaglie: mondate i fegatini; sbollentate e pelate le animelle e il cervello; tritate grossolanamente i tre ingredienti e fateli saltare nel burro, salando e pepando. Procedete quindi alla preparazione del timballo. Ungete una pirofila e stendetevi uno strato di vincisgrassi; su questi distribuite parte del composto di frattaglie, parte della besciamella, un po' di sugo di funghi e alcune fettine di tartufo (precedentemente pulito con uno spazzolino e con un panno umido), tagliate con l'apposito utensile; spolverizzate quindi con una manciata di parmigiano grattugiato. Fate ancora uno o più strati di pasta, terminando con il parmigiano. Lasciate riposare il timballo per una notte. L'indomani, circa 1 ora prima di servirlo, preparate una seconda besciamella che deve risultare più fluida della precedente. Versatela sul timballo ed infornate a 200° per 40 minuti.