



Giovanna Vegezzi

Primo piatto: Torta di bietole e paté

Ingredienti:

per la torta:

Farina bianca 00, 10 cucchiari

Olio, 2 cucchiari

Sale

Acqua (quanto basta per fare una pasta elastica)

Bietole, 15-20 foglie, lavate, asciugate e un po' tagliuzzate, ma non troppo

Olio extravergine di oliva

Formaggio grana padano grattugiato

Sale

Per il paté:

Fegato a fettine di scottona, 800 g

Burro freschissimo, 400 g

Cognac

Sale

Pepe

Alloro

Marsala o vino bianco

1 litro di gelatina (con brodo vero)

Esecuzione

Per la torta:

Fare la pasta con la farina, l'olio, sale e acqua. Dividere la pasta in due parti, con quella più grossa tirata con il mattarello in sfoglia sottilissima, foderare una teglia da forno quadrata e ben oliata.

Mettere su questa sfoglia le bietole crude, l'olio, il sale e il formaggio, poi coprire con l'altro pezzo di pasta tirato altrettanto sottile.

Chiudere bene e schiacciare per fare uscire l'aria. Cuocere a forno alto per 20 minuti (deve un po' friggere).

Per il paté;

fare cuocere a fuoco vivo con un bicchierino di marsala il fegato a fettine e fare evaporare. Salare e pepare. Passare il fegato nel mixer con il suo sughino, aggiungere il burro morbido ed il cognac. Versare in uno stampo e mettere in frigorifero.



Bevanda in abbinamento

Spumante brut, La madre terra, F.lli Bonelli srl, Rivergaro (PC)





Giovanna Vegezzi

Secondo piatto: Pasticcio di maccheroni

Ingredienti:

Per il ripieno

Funghi, 60 g

Scamone di manzo , 700 g

Cipolla, 1

Olio

Mezze maniche rigate, 300g

Formaggio grattugiato, 2 manciate

Acqua e sale per cuocere la pasta

Per la pasta

Farina, 16 cucchiari

Zucchero, 10 cucchiari

Burro, 200 g

Uova, 1 intero, 1 tuorlo

Cognac una spruzzatina

Sale

Esecuzione

Fare appassire la cipolla in olio abbondante, poi mettere la carne tagliata a dadi e i funghi lasciati in ammollo in acqua. Salare e tirare a cottura con l'acqua dei funghi (attenti alla sabbia) deve venire un bel sughetto denso.

Fare una pasta frolla con farina, zucchero, sale, uova, burro e cognac; dividerlo in due pezzi con quello più grande foderare una teglia ovale di alluminio alta almeno 4 dita e ben oliata in precedenza. Far cuocere, in acqua salata, le mezze maniche, colare, poi passarle nel sugo di carne, aggiungere il formaggio grattugiato e mescolare.

Mettere questo miscuglio nella scatola di pasta frolla poi coprire con l'altro pezzo di pasta ben tirato con il mattarello.

Fare cuocere in forno a 180° per un'ora. (non deve essere né troppo secco, né troppo chiaro)

Bevanda in abbinamento

Gutturnio doc Birichin, F.lli Bonelli srl, Rivergaro (PC)

