

PRIMI PIATTI

Pasticcio Ferrarese: la Ricetta Originale con Frolla Dolce e Maccheroni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 60 MINUTI PER LA COTTURA DEL RAGÙ



Il **Pasticcio Ferrarese** non è un semplice timballo, ma un vero e proprio monumento della [Cucina Emiliana: i piatti della tradizione](#). La sua firma inconfondibile è l'audace contrasto tra il guscio friabile di [Pasta Frolla](#) e il ripieno sapido, dove i maccheroni incontrano una [Besciamella fatta in casa: densa e vellutata](#) e un ragù ricco.

La ricetta originale che stiamo per preparare rispetta fedelmente la storia di Ferrara: un ragù

bianco profumato, arricchito dai caratteristici **durelli di pollo** e funghi, avvolto in una scenografica cupola dorata. È il primo piatto delle grandi occasioni, perfetto se vuoi stupire gli ospiti con un sapore antico e nobile.

Se ami i primi piatti al forno ma cerchi un'alternativa più veloce e senza la crosta dolce, puoi provare anche la nostra [pasta al forno](#). Ma se sei pronto per la vera sfida ferrarese, ecco come preparare il pasticcio perfetto passo dopo passo.

MACCHERONCINI RIGATI o sedanini

rigati - 160 gr

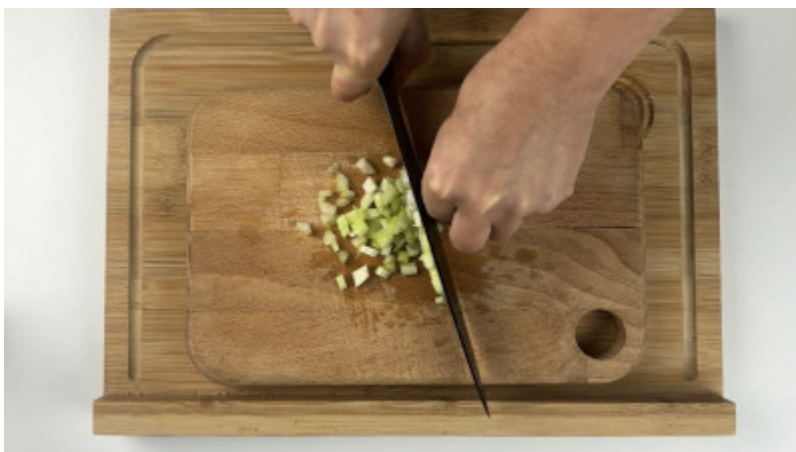
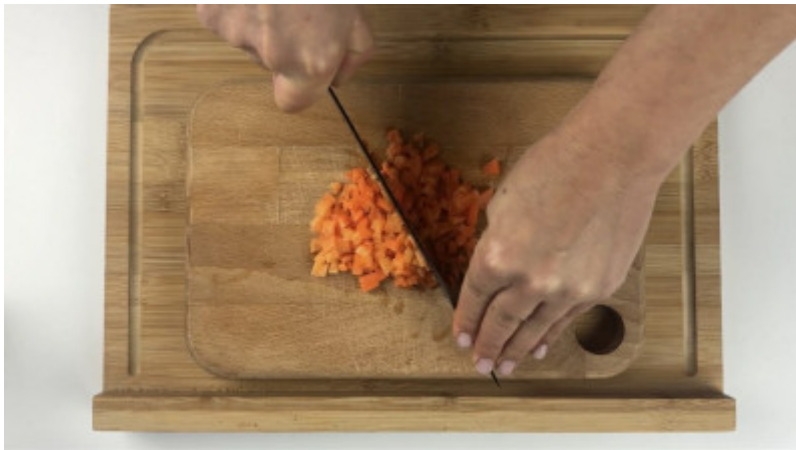
BESCIAMELLA piuttosto soda - 300 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 50 gr

UOVA per spennellare la superficie - 1

COME FARE IL PASTICCIO FERRARESE: LA RICETTA ORIGINALE

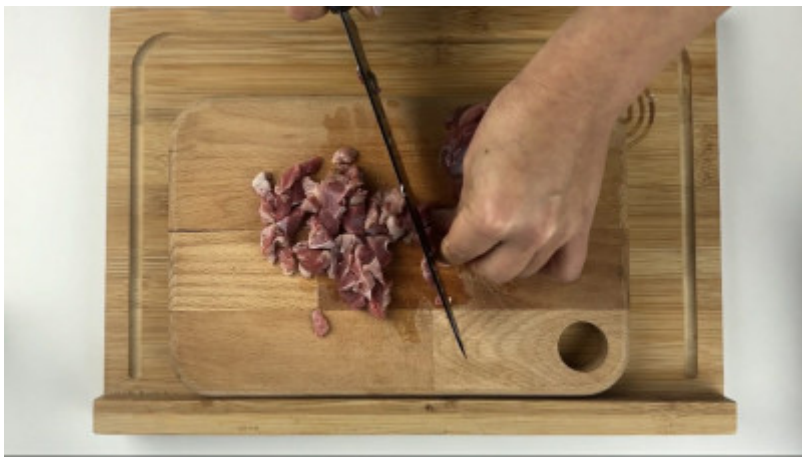
- 1 Per iniziare la preparazione del **ragù**, occupati delle verdure: prepara un trito fine sminuzzando **sedano**, **carota**, **cipolla** e uno spicchio d'**aglio**.





2 Pulisci i funghi rimuovendo la terra e tritali grossolanamente. Trita finemente anche i **durelli di pollo**, se hai scelto di utilizzarli per un gusto più deciso.





- 3** In una pentola capiente scalda un giro d'olio **extravergine** e versa tutte le carni macinate: manzo, maiale, pollo e i **durelli**. Rosola il tutto a fiamma vivace finché la carne non avrà cambiato colore e inizierà a sfrigolare.





4 Aggiungi il trito di verdure alla carne e fai insaporire bene. Unisci i funghi e sfuma con il **vino bianco**. Una volta evaporato l'alcool, regola di sale e pepe.

Copri e lascia cuocere a fuoco lento per circa **1 ora**. Se il ragù dovesse asciugarsi troppo in cottura, aggiungi un goccino d'acqua o, meglio ancora, di brodo di carne caldo.





5 Mentre il ragù cuoce, dedicati alla **frolla dolce**. In una ciotola versa la farina, lo **zucchero**, un pizzico di sale, l'uovo intero e il burro morbido a pezzetti.

Impasta velocemente con le mani fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola (o copriilo con una ciotola) e lascialo riposare in **frigorifero per 30 minuti**: questo passaggio è fondamentale per stendere la sfoglia senza romperla.





6 Cuoci i **maccheroncini** in abbondante acqua salata. Scolali molto al dente (circa 2-3

minuti prima del tempo indicato sulla confezione), perché finiranno di cuocere nel forno.



- 7** In una ciotola capiente, unisci la pasta scolata, la **besciamella**, il **Grana Padano** e tutto il **ragù** preparato. Mescola bene: il ripieno deve risultare ricco e ben condito.





8 Prendi la **frolla** dal frigo e dividila in due parti: te ne servirà una leggermente più grande per la base. Stendi questo primo disco su un foglio di **carta forno** infarinato.

Trasferiscilo direttamente nella **pirofila** (mantenendo la carta forno sotto), facendolo aderire bene al fondo e ai bordi per creare il guscio che accoglierà il ripieno.



9 Versa all'interno tutto il composto di pasta e ragù. Cerca di accumularne di più al centro

per creare la tipica forma a **cupola**.

Stendi il secondo disco di frolla e adagialo sopra la pasta. Sigilla bene i bordi unendo il disco sotto con quello sopra. Pizzica la pasta con le dita per creare un **cordoncino decorativo**.





10 Con un coltellino affilato pratica dei tagli o un foro al centro della cupola (il cosiddetto "**camino**") per far uscire il vapore in cottura. Se ti sono avanzati dei ritagli di frolla, usali ora per decorare a piacere.

Infine, spennella abbondantemente tutta la superficie con l'**uovo sbattuto**: questo passaggio è essenziale per ottenere una **doratura perfetta** e lucida.



11 Cuoci in **forno ventilato** preriscaldato a **200°C** per circa **40 minuti** (nel binario centrale). Controlla la cottura visivamente: la frolla dovrà diventare ben dorata e croccante.

Sforna e **lascia riposare per 10 minuti** prima di servire. Questa attesa è fondamentale per permettere al ripieno di compattarsi e servire fette perfette senza che si sfaldino.



COME CONSERVARE IL PASTICCIO FERRARESE

Puoi conservare il pasticcio ferrarese in **frigorifero** per un massimo di **due giorni**. Assicurati di riporlo in un contenitore ermetico ben sigillato per preservarne la fragranza.

Per quanto riguarda il freezer, **si sconsiglia la congelazione**: lo scongelamento comprometterebbe la friabilità della frolla dolce, rendendola umida, e altererebbe la consistenza della pasta all'interno.

VARIANTI E CONSIGLI ANTI-SPRECO

Se vuoi rendere il piatto ancora più nobile e raffinato, prova la variante di lusso: sostituisci i funghi champignon con del **tartufo** fresco a scaglie. Il suo aroma terroso si sposa divinamente con il ripieno bianco e trasforma il pasticcio in una portata da re.

Il contrasto dolce-salato è l'anima di questa ricetta storica, ma puoi adattarlo ai tuoi gusti. Se non ami la nota dolce in un primo piatto, puoi preparare il guscio senza aggiungere **zucchero** (o riducendone la dose). Al contrario, se desideri un contrasto "rinascimentale" più accentuato, puoi aumentare leggermente la quantità di zucchero nell'impasto.

Cucina senza sprechi: ti sono avanzati dei ritagli di pasta frolla dopo aver decorato la cupola? Non buttarli! Rimpastali velocemente per creare dei deliziosi [biscotti di frolla](#) da servire con il tè. Allo stesso modo, se il ragù dovesse risultare troppo abbondante per la capienza del tuo stampo, conservalo: è il condimento perfetto per delle [tagliatelle all'uovo fatte in casa](#) il giorno successivo.