

ANTIPASTI E SNACK

## Pasticcio rustico in crosta

di: *Cookaround*

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 120 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 NOTTI DI RIPOSO



Volete stupire i vostri familiari con un antipasto scenografico e a tutto gusto? Il pasticcio rustico in crosta è proprio quello di cui avete bisogno.

Una crosta fragrante che racchiude un mix di sapori da quello sapido della carne a quello terroso dei funghi il tutto legato da una gelatina aromatizzata con del porto...una vera goduria per le papille gustative!

Per realizzare questo piatto, non vi nego che ci vuole un po' di pazienza, ma nulla che non si possa affrontare con un po' di tempo e appunto pazienza.

Non fatevi mancare questo piatto nel vostro menù di Natale.

Altre idee per sorprendere i vostri ospiti?

[Maiale arrosto](#) con verza e patate

[Tortellini di faraona](#)

[Cheesecake al pan di zenzero](#)

SALE 5 gr

COLLA DI PESCE 22 gr

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare il pasticcio rustico in crosta, dovrete dapprima pensare alla pasta che farà da involucro al pasticcio.

Trasferite nella ciotola della planetaria, munito di gancio a foglia, il burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente, il sale e lo zucchero e iniziate a lavorare il tutto a media velocità.

Aggiungete nel recipiente la maizena ed amalgamate a bassa velocità.

Unite a questo punto l'uovo, l'acqua e l'aceto di vino e lasciate incorporare sempre mantenendo una velocità media.

In ultimo aggiungete al composto la farina poca per volta, in maniera tale da farla assorbire bene all'impasto. Proseguite la lavorazione dell'impasto a media velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rovesciate il composto su un foglio di pellicola trasparente e richiudete il tutto appiattendolo leggermente in modo da formare un panetto. Trasferite la pasta in frigorifero e lasciate riposare per una notte.

**2** In un recipiente capiente, preparate una marinata con il porto, il cognac, il pepe nero e lo zucchero. Mescolate bene il tutto.

Prendete i vari tipi di carni e riduceteli a bocconcini di circa 2-2,5 cm di larghezza e aggiungeteli alla marinata, mescolate, coprite con della pellicola trasparente e lasciate

riposare in frigorifero per una notte.

- 3 Il giorno successivo, pulite bene i funghi champignon dai residui di terra. Fate sciogliere all'interno di una casseruola una noce di burro, quindi unite in padella i funghi interi privati del gambo, aggiungete una foglia d'alloro e un rametto di timo, saltateli per qualche istante.

Insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Versate nella casseruola un goccio d'acqua e il succo di limone, coprite e proseguite la cottura a fiamma bassa per 5 minuti. Quindi spegnete il fuoco e tenete da parte.

- 4 In un'altra padella lasciate imbrunire lo scalogno tritato con una noce di burro a fiamma molto bassa mescolando di tanto in tanto per circa 10 minuti.

Rompete le uova in una ciotola capiente, quindi sbattetele con una forchetta. Aggiungete alle uova il prezzemolo tritato, lo scalogno stufato e circa 2 g di sale e pepe.

- 5 Prendete la carni marinate dal frigorifero, scolatele bene dalla marinatura e unitele al composto appena preparato.

Mescolate bene il tutto in maniera tale da fare amalgamare e insaporire tutti gli ingredienti tra loro.

- 6 Riprendete l'impasto dal frigorifero, eliminate la pellicola e lasciatelo riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

Con l'aiuto di un po' di farina lavoratelo e stendetelo ad uno spessore di circa 1 cm, quindi foderate con la sfoglia ottenuta, uno stampo da plumcake, delle dimensioni di 28X10 cm alto 7,5 cm (oppure due stampi 19 cm per 10 cm alti 7 cm), che avrete adeguatamente rivestito con della carta forno.

Tagliate la pasta in eccesso, ricoprite lo stampo con della pellicola trasparente e riponetelo nuovamente in frigorifero insieme alla pasta avanzata.

**7** Riprendete dal frigorifero lo stampo preparato e riempitelo con il composto di carni alternando uno strato di carne con uno di funghi, fino a riempire completamente lo stampo, così da terminare tutti gli ingredienti.

**8** Stendete la pasta rimanente formando un rettangolo. Spennellate i bordi di pasta del pasticcio con un uovo sbattuto, al quale avrete aggiunto poca acqua, sovrapponetevi il rettangolo di pasta appena realizzato sopra al pasticcio e sigillate bene il bordo praticando delle incisioni con il dorso di un coltellino, in modo da chiudere più efficacemente il pasticcio.

Decorate la superficie della pasta come più vi piace, quindi posizionate due bocchette da sacche a poche sulla parte superiore del pasticcio a distanza regolare.

Praticate i due fori il foro, quindi inserite le bocchette nei buchi ottenuti, a mo' di camini. Spennellate tutta la superficie del pasticcio con l'uovo sbattuto avanzato e trasferite in forno caldo statico a 180°C per circa 1 ora e 30 minuti o fino a che la temperatura al cuore raggiunga i 68-70 C°.

**9** Trascorso il tempo necessario per la cottura, rimuovete il pasticcio dal forno e lasciatelo intiepidire fino ad una temperatura al cuore di circa 38-40 C°.

Nel frattempo ammollate la colla di pesce in acqua per 5 minuti.

In un pentolino portate a bollore 250 ml di acqua con 250ml di porto, aggiungete il sale e fatelo sciogliere completamente. Rimuovete il pentolino dal fuoco ed aggiungete la colla di pesce ben strizzata.

**10** Raggiunta la temperatura interna del pasticcio indicata, versate la gelatina liquida nelle bocchette infilate nella terrina fino a quasi riempirle, ripetete l'operazione più volte a distanza di 10 minuti fino a che la gelatina non smette di essere assorbita.

Ponete nuovamente il tutto in frigorifero per una notte.

Il giorno successivo sformate il pasticcio rustico in crosta e servite.