

TORTE SALATE

Pasticcio alla ferrarese

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL RAGÙ

150g vitello

150g maiale

PER LA PASTA FROLLA

750g farina

300g zucchero

375g burro

2 uova e 1 tuorlo

PER LA BESCIAMELLA

1l latte

250g panna

125g burro

5-6 cucchiaini di farina

sedanini lisci

300g parmigiano grattugiato

burro al tartufo

PREPARAZIONE

1 Preparare in precedenza la pasta frolla ed il ragù con gli ingredienti indicati.

Cuocere i sedanini, scolarli e disporli su un telo ad asciugare.

Fare la besciamella e, alla fine, aggiungere il sale, il pepe e la noce moscata.

Infilare uno ad uno i sedanini nella besciamella un po' raffreddata (devono stare in piedi) e lasciare raffreddare il composto.

In una bacinella rivestita con della pellicola fare degli strati alternati di sedanini, ragù, burro al tartufo, parmigiano; al termine mettere in frigo.

Il giorno successivo, fare una base con la pasta frolla su di un vassoio tondo in metallo di circa 36cm di diametro, rovesciarvi il composto messo in frigorifero e ricoprire il tutto con la pasta frolla avanzata.

(4/9 per la base: così in dose ridotta 400 gr. Per base e 500 gr. Per ricoprirlo), rovesciarvi il composto. Ricoprire con pasta frolla. Pennellare di tuorlo d'uovo e mettere in forno caldo per circa 20-30 minuti.