



## Vincisgrassi

Categoria primo piatto, tipico della regione Marche

Pax 10

Reperti Garde-manger, entremetier

Metodi di cottura ebollizione

Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, pirofila, scolapasta, bacinella, spatola, cucchiaino, vassoio, casseruola, mestolo, padella, chinoise

### Ingredienti

*Per la pasta*

Farina tipo 0 g 500

Uova n 5

Sale fino un pizzico

Semolino per la lavorazione q b

*Per la salsa e preparazione*

Burro g 100

Salsa besciamella lt 1,5

Ritagli di pollo g 300

Animelle e cervella di vitello g 300

Prosciutto crudo g 150

Cipolla g 50

Porcini secchi g 20

Vino bianco q b

Pomodori pelati dl 4

Brodo q b

Parmigiano g 100

Sale, pepe e noce moscata q b



### Procedimento

*Fase 1* - Preparare la pasta all'uovo, stenderla e tagliarla a sfoglie.

*Fase 2* - Pulire la cipolla e tritarla, sbianchire le animelle e le cervella, mettere a bagno i funghi secchi, poi tagliare tutte le carni a dadini, tenendole separate.

*Fase 3* - Preparare il ragù come: in una casseruola fare imbiondire la cipolla con 30 g di burro, aggiungere il prosciutto, i ritagli di pollo, i funghi e lasciare insaporire. Bagnare con il vino e fare evaporare lentamente, poi aggiungere il pomodoro pelato passato, un mestolo di brodo e lasciare sobbollire circa trenta minuti. Aggiungere le animelle, le cervella e i fegatini saltati in padella in precedenza, fare cuocere per dieci minuti ancora, controllare la cottura e i sapori.

*Fase 4* - Cuocere le sfoglie di pasta come si fa per una lasagna comune, imburrare la teglia o le pirofile, velare il fondo con la besciamella, creare uno strato di pasta, velare con la besciamella e la salsa di pomodoro condita, il parmigiano. Continuare in questo modo facendo almeno 5 strati di pasta; terminare solamente con la besciamella, parmigiano e gocce di burro fuso.

*Fase 4* - Cuocere e gratinare in forno a 200 °C per circa venti minuti, tirare dal forno e farla riposare al caldo per dieci minuti per farla rapprendere.

### Qualcosa in più

*La leggenda vuole che il nome di questo pasticcio di pasta provenga da quello del generale austriaco Windisch Graetz, che nel 1799 occupava, con le sue truppe, Ancona. Ma già decenni prima, il Nebbia, nel suo libro Il cuoco maceratese, riporta una ricetta di condimento per i "princisgras". Questo piatto, un tempo riservato ai ceti più altolocati è oggi comunque considerato una pietanza da servire in occasione delle feste. La sua preparazione è, infatti, complessa e il piatto particolarmente ricco. I Vincisgrassi sono sfoglie di pasta (al cui impasto è spesso aggiunto marsala o vino cotto)*

*ripassate al forno e alternate a condimenti di besciamella e ragù di interiora di pollo, carne bovina, animelle, midollo e tartufo.*