




Timballo di maccheroni del Gattopardo

 4 persone  90 minuti  45 minuti

Ingredienti

Per la pasta frolla:

400 gr. di farina; 200 gr. di zucchero; 200 gr. di burro a temperatura ambiente; sale e cannella un pizzico; 4 tuorli d'uovo.

Per la crema pasticcera:

3 tuorli d'uovo; un uovo intero; 60 gr. di farina setacciata; 50 gr. di zucchero a velo; la buccia di un limone biologico; ½ lt. di latte intero.

Per le polpettine:

200 gr. di carne tritata di pollo lesso; un uovo; 100 gr. di prosciutto cotto tritato; 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato; 4 cucchiaini di pane grattugiato; prezzemolo tritato; un pizzico di sale.

Per il ragù:

un bicchiere di olio extravergine d'oliva; 6 cucchiaini passata di pomodoro; un bicchiere di Montepulciano; un cucchiaino maggiorana secca; una foglia d'alloro; 100 gr. funghi freschi; 100 gr. di fegatini di pollo; 200 gr. di prosciutto dolce tagliato striscioline; 100 gr. di salsiccia fresca; 120 gr. di pisellini mignon lessati al dente; 3 uova sode tagliate a fette; un tartufo nero; una scamorza appassita; 200 gr. di parmigiano grattugiato; sale, pepe nero e noce moscata.

400 gr. di paccheri napoletani (sono chiamati anche "schiaffoni");

Preparazione

Per la pasta frolla:

per prima cosa preparate la pasta frolla impastando velocemente con le mani tutti gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo e lasciatela riposare un'ora coperta con un panno in frigorifero.

Per la crema pasticcera:

in un pentolino di rame battere le uova con una frusta elettrica, aggiungere lo zucchero e la farina. A parte far bollire il latte con il limone e la vaniglia e versarlo lentamente nella preparazione. Proseguire la cottura a "bagno Maria" fino a quando la crema non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

Per le polpettine:

unite in una zuppiera tutti gli ingredienti per preparare le polpettine, regolate di sale e di pepe e impastate con le mani fino ad ottenere un composto che deve risultare morbido e compatto. Ricavatene delle polpettine delle dimensioni di una nocciola e passatele nel pane grattugiato.

Per il ragù:

In una pentola fate soffriggere nell'olio, a fiamma moderata, le polpettine girandole delicatamente con un cucchiaino di legno in modo da non rovinarle. Dopo 3 minuti, aggiungete, lontano dal fuoco, la salsa di pomodoro, gli odori e il vino. Regolare di sale e continuare a cuocere, senza aggiungere acqua, su fiamma dolce fino a quando il vino non è evaporato. Il sugo non deve cuocere a lungo: saranno sufficienti 30 minuti.

In un pentolino a parte, fate soffriggere, in poco olio, il prosciutto dolce tagliato a julienne, la salsiccia tagliata a pezzi, i funghi; aggiungere i pisellini e fate cuocere per qualche minuto. Teneteli in caldo:

In un pentolino a parte, fate soffriggere, in poco olio, i fegatini di pollo tagliati a pezzetti, sfumate con un po' di vino bianco, sale e pepe e fate cuocere: Teneteli in caldo.

Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente in quanto la cottura dovrà essere completata in forno. Conditeli con il sugo di carne, abbondante parmigiano e fateli raffreddare. Imburrate una tortiera ad anello di 30 cm di diametro e ricoprite il fondo ed i bordi con un terzo della pasta frolla che avrete steso sottile (circa ½ cm.). E' importante che la pasta frolla sporga un po' dai bordi in modo che con facilità possiate chiudere il timballo con l'altro disco di pasta. Disponeteci sopra metà dei maccheroni, distribuiteci sopra funghi, pisellini, salsiccia, prosciutto, ritagli, le uova sode tagliate a fette, spolverizzate con il parmigiano e il tartufo nero a lamelle. Coprite con il resto dei maccheroni a cui darete una forma leggermente a cupola, sulla quale verserete la crema pasticcera che farete penetrare bene. Ricoprite il timballo con la pasta frolla avanzata premendo bene i suoi bordi per farla aderire alla parte sottostante. Spenellate la sua superficie con dell'uovo sbattuto e fate cuocere per circa 45 minuti nel forno a 180 gradi. Prima di togliere l'anello, lasciatelo riposare il timballo per 5 minuti e servite.

Il piatto è molto ricco e può sostituire da solo l'intero pranzo.

Il romanzo il "Gattopardo" è stato pubblicato nel 1958 ed è diventato in breve tempo un best-seller incoronando Giuseppe Tomasi di Lampedusa come uno dei più grandi autori del secolo. Il romanzo narra la storia delle vicende significative del principe di Salina e della sua famiglia negli anni dell'unità di Italia, in una Sicilia reticente ai cambiamenti. Come ogni anno, da generazioni, i Salina si trasferivano con la bella stagione nel palazzo addormentato di Donnafugata. Come ogni anno veniva, in occasione del loro arrivo, riaperta la casa, organizzata da mani sapienti una cena solenne per accogliere gli amici di sempre e ribadire il potere immutato del principe. Quella sera nella grande sala entrò anche Angelica con la sua bellezza italiana. Il nipote del principe, Tancredi, si innamora di lei: la osserva rapito dalla sua spontaneità e dalla sua bellezza. Inizia la serata. Le candele illuminano la tavola sontuosa. Entra il timballo di maccheroni che l'autore così magistralmente descrive: *"L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio."* Da questo libro è stato tratto l'omonimo film con la regia di Luchino Visconti e l'interpretazione di Burt Lancaster nella parte del principe di Salina, Claudia Cardinale in quella di Angelica ed Alain Delon in quella di Tancredi