

Pasticcio alla ferrarese con Pinot Grigio Ramato Case Sughan



Via Prata, 30 33080 Porcia (PN) Italia

Tel. [+39 0434 578633](tel:+390434578633)

Fax [+39 0434 578633](tel:+390434578633)

info@sansimone.it

[@sansimonewinery](https://www.instagram.com/sansimonewinery)

<https://www.sansimone.it/>

Pasticcio alla ferrarese Pinot Grigio Ramato Case Sughan



Pasticcio alla ferrarese



Pasta Frolla: 450 g farina, 200 g burro, 100 g zucchero, 4 tuorli d'uovo, scorza di 1 limone grattugiata, 1 presa sale

Il ragù: 20 cl marsala, 50 g burro, olio d'oliva qb, mezza cipolla, sale








Per la besciamella: 1/2 l latte, 2 cucchiai farina, 20 gr burro, 1 noce moscata, sale.

Per il ripieno: 25 g funghi secchi, 50 g parmigiano, 250 g pasta rigata, tartufo.

Tritare cipolla, sedano e carota e farli soffriggere in un tegame con il burro. Aggiungere le carni tritate, bagnare con il vino e il marsala e far cuocere lentamente per circa un'ora, bagnando, quando necessario, con brodo. Lessare al dente la pasta in abbondante acqua salata.

Scolate e condite con il ragù, aggiungete besciamella e il parmigiano. Imburrare ed infarinare una teglia e foderarla con metà pasta frolla. Riempite con la pasta condita ricoprirla con un disco di pasta. Chiudete bene i bordi, spennellare con tuorlo d'uovo, forare con forchetta e cuocere in forno già caldo a 180 °C per 30 minuti circa.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cabernet Sauvignon Friuli doc Grave 2018 Nexus		15€	si	Lo trovi da...	
Sauvignon Friuli Doc Grave 2020 Prestige		9€	si	Lo trovi da...	

Pinot Grigio Ramato Doc Grave 2019 Case Sugan		12€	si	Lo trovi da...	
Merlot Friuli Doc Grave 2018 Evante		15.25€	si	Lo trovi da...	
Cabernet franc Friuli Doc Grave Sugano 2018		12€	si	Lo trovi da...	
Friulano Friuli Doc Grave Case Sugan 2019		12€	si	Lo trovi da...	