



Campana di pasqua con pennette

[Del 11/03/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [PASTE AL FORNO](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 500 g di mezze penne, 120 g di carne trita di maiale, 120 g di carne trita di manzo, 1 cipolla, mezza costa di sedano, 1 carota, 200 g di passata di pomodoro, 250 g di piselli freschi, 1 spicchio di aglio, 2 rametti di prezzemolo, 50 ml di vino rosso, 150 ml di brodo di carne, 1 confezione di pasta sfoglia stesa (circa 230 g), 1 confezione di pasta brisée pronta stesa (circa 230 g), 30 ml di olio di oliva, 1 tuorlo d'uovo, 20 g di farina bianca per la lavorazione, 20 g di burro per lo stampo, 1 spolverata di pepe, 5 cucchiaini di sale grosso, 1 pizzico di sale fino; per la besciamella: 200 ml di latte, 40 g di farina, 30 g di burro, 1 pizzico di sale.

Lavate e mondate tutte le verdure meno i piselli e tritatele nel frullatore. Versate l'olio in una casseruola, aggiungete lo spicchio d'aglio non sbucciato, insaporite per un minuto ed eliminate l'aglio. Versate nella casseruola il trito di verdure, mescolate e lasciate appassire per 3 minuti, poi aggiungete le carni tritate e amalgamate. Bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare per 5 minuti, continuando a mescolare. Bagnate con 50 ml di brodo e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Unite la passata di pomodoro e regolate di sale e pepe. Coprite e lasciate cuocere per almeno un'ora a fuoco dolce, mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete altri 50 ml di brodo man mano che la salsa si rapprende. Verso la fine della cottura unite al sugo i piselli e bagnate con il brodo rimasto. Mescolate, coprite e cuocete altri 10 minuti. Preparate quindi la besciamella. Sciogliete il burro in una casseruolina, unite la farina e mescolate per non formare grumi. Versate il latte, sempre mescolando, e salate. Portate a bollore a fuoco dolce e lasciate addensare per 5 minuti. Tenete da parte al caldo. Portate a bollore 5 litri di acqua, salatela e immergetevi le mezze penne, cuocetele al dente e scolatele (tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura della pasta per aggiungerlo eventualmente al ragù, se dovesse essere necessario). Versate la pasta in un recipiente e conditela con il ragù e con la besciamella. Scaldare il forno a 180°. Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta brisée in uno strato sottile con un mattarello, poi srotolatela su uno stampo a forma di campana, imburato e infarinato. Rivestite fondo e pareti, ritagliando la parte in eccesso. Bucherellate il fondo. Infornate 15 minuti. Sfornate e versatevi il ripieno preparato, distribuendolo uniformemente. Coprite con la pasta sfoglia pronta, anch'essa bucherellata. Ritagliate le eccedenze e sigillate le due paste pizzicandole con le dita. Formate sulla superficie della sfoglia 3 fori di mezzo

centimetro di diametro per la traspirazione del ripieno. Dalla pasta avanzata ritagliate con uno stampino dei petali. Spennellate la superficie della pasta con il tuorlo e disponete i petali intorno ai fori. Trasferite la campana su una placca da forno e cuocete per 30 minuti. Sformate su un piatto da portata e, prima di portare in tavola, ritagliate con un coltellino a lama sottile il contorno superiore, staccando tutta la pasta di copertura. Servite usando la copertura come se fosse un coperchio.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]