



OSTERIA DI BROLIO

PASTICCIO DI CARNE

Per la pasta brisée

- 400 g farina
- 200 burro freddo
- 140 acqua ghiaccia
- 1 uovo
- Sale

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare una palla liscia e omogenea e lasciare riposare in frigo per 2 ore prima di usare.

- 350 g di polpa di vitello
- 350 g di polpa di maiale
- 100 g di lardo
- 20 g di pistacchi sgusciati
- 2 uova
- 4 cucchiaini di Vin Santo del Chianti
- 1 tartufo nero
- sale
- pepe
- burro per lo stampo

Spezzettate grossolanamente i pistacchi. Tagliate a dadini 200 g di polpa di vitello, altrettanta polpa di maiale e 50 g di lardo; salate e pepate. Tritate le restanti carni con il lardo rimasto, impastate il trito con un uovo e il vino, unite i pistacchi, salate e pepate.

Tagliate in due rettangoli la pasta, dei quali uno più grosso. Imburrate uno stampo da plum-cake e foderatelo con il foglio di pasta più grande; distribuite parte delle carni nello stampo sino a metà altezza; tagliate il tartufo a pezzetti e distribuiteli sulla carne formando una striscia nel senso della lunghezza, quindi completate con le restanti carni.

Disponete il rettangolo di pasta più piccolo sullo stampo e saldatelo lungo i bordi alla pasta sottostante. quindi spennellate la superficie con il restante uovo sbattuto; infornate a 160 °C e cuocete per 1 ora e 45 minuti, coprendo con un foglio di carta da forno inumidita appena la superficie inizierà a dorarsi. Servire freddo.