

Vincisgrassi:

Protagonista indiscusso della cucina marchigiana è un piatto tipico della **provincia di Macerata**, diffuso in tutta la regione, il cui nome viene fatto risalire da alcuni a quello del generale austriaco Alfred von Windisch-Graetz: una cuoca anconetana preparò questo piatto in suo onore quando combatté e vinse l'assedio di Ancona del 1799 contro le truppe napoleoniche serrate in città.

Si tratta di una variante delle più famose lasagne, che vira verso un registro leggermente più *rustico*. Le differenze con le lasagne consistono nel tipo di ragù, preparato con carne tagliata grossolanamente e non macinata e nella besciamella, più soda, che dà al piatto una compattezza maggiore. Inoltre la presenza delle spezie (chiodi di garofano e noce moscata) deve essere più avvertibile. Il risultato è un piatto ipercalorico e gustoso, consumato soprattutto durante i pranzi domenicali.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 grammi di sfoglia di pasta all'uovo
- 350 grammi di rigaglie di pollo
- 200 grammi di polpa di carne di suino
- 200 grammi di polpa di carne bovina
- 100 grammi di pancetta
- 200 ml di brodo di carne
- 300 grammi di pomodoro
- 100 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- Sale e pepe q.b.
- olio extra vergine di oliva.



Preparazione:

Si comincia con la preparazione del sugo. Crea delle listarelle non troppo sottili di pancetta. E taglia, a pezzi piccoli, la polpa di maiale, quella di manzo, e le rigaglie di pollo. Prepara un trito di sedano, carota e cipolla e lascialo rosolare per 5 minuti, con un filo di olio EVO. Aggiungi la pancetta e lascia insaporire tutti gli ingredienti per un paio di minuti. A questo punto, unisci i pezzi di manzo e di maiale, e lascia cucinare per 10 minuti abbondanti. Aggiungi la passata di pomodoro, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Infine, aggiungi al sugo le rigaglie di pollo e lascia cuocere per almeno un'ora e mezza. Durante questo tempo, non puoi abbandonare il ragù, devi controllarlo e aggiungere del brodo di carne. Cuocere la pasta all'uovo, tagliata a riquadri, scolatela e mettetela a riposare su uno strofinaccio per assorbire parte dell'acqua. Non resta che assemblare i vincisgrassi. Bisogna munirsi di una teglia dai bordi alti e formare almeno 10 strati alternando la pasta, il ragù ed il parmigiano. Per l'ultimo strato puoi concludere con una cascata di ragù e un'abbondante grattugiata di parmigiano e qualche ricciolo di burro. Adesso, accendi il forno e lascia cuocere i tuoi vincisgrassi a 180° per circa 30 minuti..

