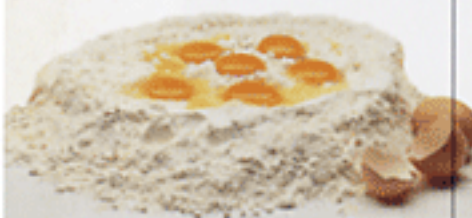


I PIATTI DELLA
TRADIZIONE

Alcuni dettagli importanti differenziano i *vincisgrassi* dalle lasagne e dalle paste al forno di altre regioni italiane a cominciare dall'impasto per la sfoglia che contiene vino cotto, semolino e un po' di burro. La pasta deve avere una superficie porosa, perfetta per assorbire il sugo che nel Maceratese viene preparato utilizzando le rigaglie del pollo e pezzi di carne di manzo non macinata, insieme con oca, papera, agnello e lardo di maiale battuto.

INGREDIENTI

Per 12 persone. **Sfoglia:** 5 uova • 250 g di semolino • 50 g di burro fuso • 50 g di vino cotto • 450 g circa di farina "0". **Sugo:** 500 g di carne di vitellone a pezzetti • 5 stomaci di pollo • fegatini • ossa di vitellone (stinco, ginocchio) • 100 g di lardo di maiale battuto • 1 bicchiere di vino bianco • carota • sedano • cipolla • 1 kg di pomodori pelati • 1 cucchiaino circa di conserva di pomodoro • 1 bicchiere di latte • sale. 100 g di parmigiano • 100 g burro

PREPARAZIONE

Pulire bene le rigaglie del pollo e tagliarle a dadini. Far rosolare il lardo battuto, aggiungere la carota, il sedano poi la cipolla, tritati abbastanza finemente. Unire le rigaglie - ad eccezione dei fegatini che vanno uniti al soffritto a metà cottura - i pezzetti di carne, gli ossi, poi sfumare con vino bianco. Versare quindi il pomodoro e la conserva. Salare e lasciar cuocere a fuoco molto lento per un paio d'ore, aggiungere i fegatini e il latte mescolando di tanto in tanto. Passare il sugo al passaverdura, aggiungere le carni tagliate a dadini e rimettere sul fuoco per qualche minuto. Preparare quindi l'impasto per la sfoglia, unendo alla fontana di farina tutti gli ingredienti e lasciarlo riposare al fresco per una mezz'ora. Stendere la pasta, tagliarla a rettangoli di 10-15 cm e lessarla, un po' alla

volta, in una grande pentola d'acqua bollente prestando attenzione che non si attacchino gli uni agli altri. Scolarli uno ad uno con una schiumarola, passarli in una ciotola d'acqua fredda salata e stenderli ad asciugare sopra un canovaccio. Ungere uno stampo rettangolare piuttosto grande, versarci un po' di sugo, quindi disporre un primo strato di pasta e condirla con il sugo, una manciata di parmigiano, qualche fiocchetto di burro. Continuare ad alternare la pasta al sugo fino a terminare gli strati con il sugo. Riporre la teglia in frigo. Il giorno dopo infornare a forno ben caldo a 180-200 °C. Cuocere per almeno un'ora.

La crosta esterna dovrà risultare piuttosto croccante.

Lasciare riposare e raffreddare pochi minuti prima di servire in tavola.