

# Pasticcio alla ferrarese con Pinot Grigio Ramato Case Sugan



Via Prata, 30 33080 Porcia (PN) Italia

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

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

[info@sansimone.it](mailto:info@sansimone.it)

[@sansimonewinery](https://www.sansimone.it/)

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

**Pasticcio alla ferrarese Pinot Grigio Ramato Case Sugan**



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 |
|---|--------|------------|------------|--------------------------------|------|
| <b>Cabernet Sauvignon Friuli doc Grave 2018 Nexus</b> |        | <b>15€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |      |
| <b>Sauvignon Friuli Doc Grave 2020 Prestige</b>       |        | <b>9€</b>  | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |      |

|  |   |               |           |                                |   |
|--|---|---------------|-----------|--------------------------------|---|
| <b>Pinot Grigio Ramato Doc Grave 2019 Case Sugan</b> |  | <b>12€</b>    | <b>si</b> | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Merlot Friuli Doc Grave 2018 Evante</b>           |  | <b>15.25€</b> | <b>si</b> | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Cabernet franc Friuli Doc Grave Sugano 2018</b>   |  | <b>12€</b>    | <b>si</b> | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Friulano Friuli Doc Grave Case Sugan 2019</b>     |  | <b>12€</b>    | <b>si</b> | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |