



Pasticcio di maccheroni alla Romana

Gioia del palato per il Carnevale di altri tempi: il tradizionale pasticcio di maccheroni alla romana, di cui si trova traccia anche nella cucina ferrarese. Il pasticcio di maccheroni alla romana è una ricetta tradizionale complessa. Per questa ricetta si deve preparare separatamente un buon sugo di carne senza pomodoro, denso, saporito e ben sgrassato. Un ripieno ricco di animelle, fegatini, funghi, polpettine, salsicce. Maccheroni da lessare al dente e da condire con il suddetto sugo e abbondante parmigiano. Crema pasticcera classica, con tuorli d'uovo, zucchero, latte e farina. E, infine una pasta frolla destinata a racchiudere il tutto. Stendere una parte della frolla sul fondo di una teglia rotonda, disporre sulla pasta frolla uno strato di maccheroni, il ripieno, un altro strato di maccheroni dando la forma di cupola. Sul tutto la crema pasticcera, abbinamento lungamente comprovato dalla tradizione pasticceria di Roma, ancor prima del '700. Si completa coprendo la cupola con la restante pasta frolla, chiudendo bene i bordi tra il cerchio inferiore e quello superiore. Una spennellata di uovo sbattuto e il dolce è pronto per essere infornato. Il pasticcio di maccheroni va servito freddo e cosperso di abbondante zucchero a velo. Questo era il dolce di carnevale della Roma dei secoli passati.

Spaghetti sformati con ragoût bianco in camicia di frolla e crema

Ingredienti per 8 persone:

250 g. pasta frolla per crostate
 3 cucchiaini crema pasticcera 3 cucchiaini
 300 g . spaghetti
 200 g. salsa di carne bianca (sugo ricco di carni e vegetali, tutto in bianco)
 4 tuorli d'uovo
 100 g. ricotta
 60 g pecorino Romano
 pepe nero di ottima qualità da macinare al momento
 amido di mais un cucchiaino raso

"Maccheroni" patty Roman style

The palate's joy of what the Carnival used to be; the traditional Roman like Patty Maccheroni can also be traced back to the Ferrara cuisine. For this recipe it is important to prepare separately a good tomato sauce, with an adequate density and taste. The stuffing will be composed of sweetbread, livers, mushrooms, meat balls and sausages. The maccheroni are supposed to be cooked until *al dente* and then seasoning it with the tomato sauce and some Parmesan cheese. Classic custard is to be made, using yolks, sugar, milk and flour, in addition to shortbread.

Spread a part of the shortbread on a round baking tin and pile on the tin a layer of maccheroni, followed by the meat stuffing, and again by the maccheroni with the intention of giving it a dome-like shape. On top of it add the custard. Such paring of ingredients has been proven from the pastry tradition of Rome, even before the '700. In order to complete the preparation, cover the dome-like figure with the remaining shortbread, paying attention to close the edges and angles between the lower and upper hoop.

Give a little brush stroke of beaten egg and the dessert is ready to be baked. The maccheroni patty should be served cold with a lot of sprinkles of icing sugar. Centuries ago, this was the traditional Carnival dessert of Rome

Flan of "spaghetti" and white ragoût, with jacket of shortbread and cream

Ingredients for 8:

250 g. shortbread for pies
 3 spoons of custard
 300 g. spaghetti
 200 g. white meat sauce
 4 egg yolks
 100 g. "Ricotta" cheese
 60 g. "Pecorino Romano" cheese
 Black Pepper
 1 Spoon of corn-starch

Ricetta 5

Recipe 5



Stendere la pasta frolla allo spessore di mezzo centimetro, dandogli la forma rettangolare di cm 20x30. Mettete a cuocere gli spaghetti. In una casseruola fate scaldare la salsa di carne. In una ciotola mescolate i tuorli d'uovo, la ricotta, il pecorino, un poco di pepe macinato al momento, la maizena e mezzo bicchiere d'acqua. Scolate gli spaghetti nella salsa di carne e fateli insaporire per 2\3 minuti. Aggiungete il composto alla pasta, fate ribollire due minuti e spostate dal fuoco. Lasciate freddare il tutto. A questo punto farcite la pasta frolla come a formare degli strudel, facendo bene attenzione a chiudere i lati, a mantenere la chiusura della frolla verso il basso e a bucarla per far fuoriuscire il vapore in cottura. Una volta formati gli strudel, spennellateli di uovo e fateli cuocere in forno a 160°C per almeno 35 minuti. A fine cottura lasciateli riposare almeno dieci minuti, tagliateli a piccoli tranci di 8cm l'uno e serviteli.

Spread the shortbread until it reaches half centimetre height, shaping it in a rectangular form of 20x30cm. Boil the spaghetti. Meanwhile, in a tureen warm up the meat sauce. Separately, in a bowl, mix the eggs yolks, the ricotta cheese, the pecorino cheese, some pepper, the corn-starch and add half a cup of water. Drain the pasta into the meat sauce and mix it around for 2-3 minutes. At this point, add the mixture prepared in the bowl to the pasta, seethe for a couple of minutes and remove it from the fire.

Leave everything to cool. Now stuff the shortbread as if you were doing a strudel, paying attention to the edges and in maintaining the shortbread tight and close on the bottom. Do not forget to make some puncture on the shortbread so that the vapour that will come about while cooking can come out. Once the strudels are formed, brush them with some egg and bake them at 160°C for at least 35 minutes. When cooking time is done, let the strudels rest for at least 10 minutes and then cut them in small slices of 8 cm each..