



PASTICCIO GARISENDA

Ingredienti

3 kg. di patate

6/7 etti di mortadella

1 lt. di latte

100 gr. di burro

70 gr. di farina

1 kg. di pomodori pelati sgocciolati
olio d'oliva, sedano, cipolla, parmigiano reggiano grattugiato,
sale, pepe, noce moscata, q.b.

Preparazione

Fare una salsa di pomodoro classica, soffriggendo le verdure con poco olio d'oliva, aggiungendo i pelati e frullando tutto a cottura ultimata.

Lessare le patate, sbucciarle e tagliarle a fette. Tagliare la mortadella a fette spesse un centimetro. Preparare una besciamella. Infine comporre in una pirofila il pasticcio come una lasagna, facendo strati nel seguente ordine: besciamella, pomodoro, patate, mortadella, parmigiano. Ripetere l'operazione un paio di volte e fare gratinare in forno a 180° per circa dieci minuti.

Nota: per le patate è consigliabile una cottura non eccessiva, per evitare che si sbriciolino.

*Michele Rada
Trattoria "Gianni"
Bologna*