

## RIFREDDO DI MORTADELLA IN CROSTA

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- 150 gr. di mortadella
- 30 gr. di prosciutto cotto
- 50 gr. di ricotta
- 50 gr. di lombo di maiale
- 60 gr. di petto di tacchino
- 30 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- 30 gr. di pancetta affumicata
- 50 gr. di besciamella (densa)

2 uova

20 gr. di pistacchi interi

10 gr. di pepe in grani

50 gr. di pasta liquida

30 gr. di rape rosse (cotte)

un pizzico di maggiorana  
la buccia grattugiata di mezzo limone

una grattugiata di noce moscata

un cucchiaino da tavola di whiskey

sale e pepe q.b.

per la crosta:

500 gr. di farina 00

2 cucchiaini da tavola di olio di semi  
acqua quanto basta per ottenere un impasto non  
morbido, per farne una sfoglia alta 5/7 mm.

### Preparazione

#### L'impasto:

Dividere in due parti la mortadella e farne una metà a piccoli dadi, da mettere da parte insieme al pepe nero e ai pistacchi. L'altra metà unirla al resto delle carni e alla rape rossa, tagliare tutto a pezzettoni, quindi mettere nel cutter insieme alle uova. Passare il tutto fino ad ottenere un trito molto fine (indicativamente 2 minuti).

Aggiungere al trito gli ingredienti rimasti e amalgamare con il cutter (per 1 minuto circa).

Togliere l'impasto dal cutter e unirci la mortadella a dadini, i pistacchi interi e il pepe nero. Dopo aver amalgamato il tutto, adagiarlo sulla carta stagnola, dandogli la forma di una mortadella e avvolgerlo accuratamente.

Scaldare il forno alla temperatura di 160° e isolarne per 55 minuti. A cottura ultimata, togliere dal forno e farne raffreddare.

#### La composizione:

Impastare la sfoglia e tirarla, adagiarvi il rifreddo e avvolgerlo, avendo cura di spennellare l'unitura con uovo, per permettere una saldatura unitaria dell'involucro, quindi legarlo in testa con uno spago per assomigliarlo all'involucro di una mortadella.

Rimettere tutto in forno caldo a 180° per 25/30 minuti, fino ad ottenere il colore tipico di un'ottima cornata.

#### La finitura:

Rosolare in olio d'oliva uno spicchio d'aglio e toglierlo, quindi farvi saltare delle lamelle di carciofi, aggiungendo una caruncosa di pomodoro e basilico. Dopo aver fatto a porzioni il rifreddo, unire il tutto in piatti guarniti a piacere e servire freddo.

Giuseppe Finchi  
Ristorante "I gobbiani"  
Lido di Viùano (Ve)

