

Pasticcio di San Giuseppe

Ingredienti:

gr. 300 farina

gr. 125 burro

2 uova

gr. 500 spinaci

gr. 150 sedano

gr. 150 finocchi selvatici (o foglie di finocchio coltivato)

gr 500 piselli

3 carciofi

gr. 30 uva sultanina

gr. 30 pinoli

cipolla

olio d'oliva

limone, basilico, menta

sale e pepe.



Procedimento:

Spargete della farina sul tavolo, fate una conca e mettete due tuorli d'uovo, il burro morbido ed un pizzico di sale. Lavorate l'impasto sino a quando diverrà liscio e soffice, copritelo con una pezza e lasciatelo riposare un'ora. Sbucciate i carciofi, lavateli e lessateli in acqua e limone. Pulite tutte le altre verdure e lavatele: bollite gli spinaci con l'acqua residua sulle foglie dopo averle sciacquate. Scolateli e strizzateli. Lessate pure il sedano, i finocchi, i piselli e scolateli.

In un tegame di terracotta soffriggete una cipolla con dell'olio e quindi aggiungete tutte le verdure ed una foglia di basilico e di menta. Mescolate il tutto ed aggiungete i pinoli, l'uva sultanina ammorbidita in acqua tiepida e strizzata, sale e pepe. Togliete la pentola dal fuoco e fate raffreddare. Stendete la pasta in due sfoglie disuguali e con quella più grande fate la base del formato in una teglia unta di burro ed infarinata. Spargete le verdure soffritte e coprite con la sfoglia rimasta. Con un pennello spargete la superficie con l'albume d'uovo battuto e mettete in forno caldo la teglia. Fate cuocere per circa 25 minuti a calore medio-alto.