

Pasticcio di vol-au-vent alla lucernese nel video tutorial



Oggi Denner presenta un piatto della cucina tradizionale svizzera: il pasticcio di vol-au-vent alla lucernese, proprio per come si presenta, fa rimanere a bocca aperta ed è quindi perfetto per una serata con gli ospiti.

In questo piatto di carne, un vol-au-vent, che prende il nome dalla popolare cittadina turistica della Svizzera centrale, viene farcito con dello sminuzzato di vitello, «Brät», champignon e salsa alla panna. Col «Brät» vengono formate delle polpettine (o lo si compra già in questo modo).

Come la maggior parte delle ricette tradizionali, anche questo piatto viene cucinato in diversi modi. Alcuni giurano sull'uvetta nella salsa, mentre altri usano solo le polpettine di «Brät» senza sminuzzato di vitello.

Se non avete mai creato un vol-au-vent da soli, la cosa migliore è guardare le istruzioni del video.

Pasta

- 1 kg di pasta sfoglia al burro. Per la lavorazione è importante che l'impasto non venga schiacciato nella confezione, quindi è meglio acquistare un impasto già steso in un imballaggio solido o che si possa stendere da soli.
- 1 tuorlo d'uovo, sbattuto con un goccio d'acqua

Farcitura

- Un po' di olio di girasole per friggere
- 400 g di sminuzzato di vitello
- 6 cucchiaini di farina
- 300 g di polpettine di Brät
- 40 g di burro
- 1 cipolla finemente tritata
- 3 dl di vino bianco
- 4 dl di brodo di verdura
- 2-3 cucchiaini (rasi!) di salsa per arrostiti dal tubetto

- 400 g di champignon, a pezzettoni
- Sale, pepe, paprica
- 1 manciata di prezzemolo finemente tritato
- 1½-2 dl di panna semigrassa
- Opzionale un po' di cognac

Pasta

1. Tagliare due cerchi dalla pasta. Il fondo deve avere un diametro di circa 20 cm, il coperchio di circa 25 cm.
2. Posizionare il cerchio per la base su una teglia foderata di carta da forno e spennellare il bordo della teglia con il tuorlo d'uovo. Preriscaldare il forno a 210 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.
3. Coprire il fondo con carta da cucina stropicciata, posizionare la parte che funge da coperchio e sigillare molto bene i bordi (vedi video).
4. Decorare il vol-au-vent e cuocere nella metà inferiore del forno per circa 18 minuti. Attenzione: a seconda del forno e dell'impasto, il tempo di cottura può variare, quindi tenete sempre d'occhio il vostro vol-au-vent.
5. Farlo raffreddare lentamente e completamente, quindi praticare un foro di circa 8 cm di diametro nella parte superiore e rimuovere con cura la carta da cucina.

Farcitura

1. Mescolare lo sminuzzato di vitello con 3 cucchiai di farina e rosolare nell'olio caldo in porzioni da entrambi i lati per un minuto. Salare leggermente e tenere al caldo.
2. Nella stessa padella, friggere brevemente le polpettine di «Brät» e aggiungerle allo sminuzzato.
3. Sciogliere lentamente il burro in una pentola e friggerci i pezzi di cipolla fino a farli diventare traslucidi. Spolverare con 3 cucchiari di farina, cuocere a vapore per un minuto mescolando di tanto in tanto, poi smorzare con vino bianco. Lasciare evaporare il vino bianco per la metà.
4. Aggiungere il brodo vegetale e la salsa per arrostiti, condire e sobbollire la salsa senza coperchio per altri 15 minuti.
5. Allo stesso tempo, cuocere i funghi in una padella a parte, condendoli con sale, pepe e paprica. Un minuto prima della fine della cottura, aggiungere un po' di prezzemolo fresco.
6. Quando la salsa ha raggiunto la consistenza desiderata, aggiungere la panna semigrassa, 1 cucchiaino di prezzemolo e, facoltativamente, un po' di cognac e far cuocere a fuoco lento per uno o due minuti. Unire la carne e i funghi al sugo, scaldarlo brevemente e condirlo a piacere.
7. Versare la salsa nel vol-au-vent, chiuderlo con il coperchio e servire con riso e verdure come contorno.

Tempo di preparazione circa 1 ora

Cecchi Governo all'uso toscano DOCG

Rosso rubino brillante con riflessi color mattone. Aromi intensi di frutta rossa e un tocco di ciliegie nere e susine. Corpo medio, con tannini presenti. Retrogusto lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

