

PRIMI PIATTI

Fazzoletti ripieni di porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

8 grossi porcini
150 g di prosciutto crudo magro
100 g di prosciutto cotto
1 cucchiata di basilico tritato
1 pizzico di origano
30 g di parmigiano
1 uovo
3 cucchiatae d'olio di oliva
pepe
sale (per la pasta)
200 g di farina bianca
70 g di burro
poco vino bianco secco
1 uovo
sale

PREPARAZIONE

1 Preparare prima la pasta impastando la farina con il burro morbido e a pezzetti, poco sale, l'uovo e se necessario, un po' di vino bianco. Impastarla e avvolgerla in carta oleata quindi lasciarla riposare in frigorifero.

Pulire i funghi, staccare le cappelle dai gambi e tritare questi ultimi non troppi fini. Scavare un po' la parte interna delle cappelle; mettere in una terrina il prosciutto cotto tritato insieme a quello crudo, il formaggio, l'origano, il basilico, sale, pepe e mescolare.

Cuocere le cappelle insieme ai gambi e ai ritagli di funghi in olio (dovranno almeno ammorbidirsi). Stendere con un mattarello la pata di circa $\frac{1}{2}$ cm e dividerla in 8 larghi quadrati.

Riempire le cappelle con il composto preparato e adagiarle al centro di un quadrato di pasta mettendo intorno anche dei ritagli di funghi.

Pennellare la pasta tutto intorno con un uovo sbattuto e richiuderla, sul fungo, a fazzoletto unendo gli angoli opposti. Pennellare la pasta con il rimanente uovo sbattuto, infarinare e infornare a 180° per 20'.