

PRIMI PIATTI

# Ravioli broccoli e salsiccia saltati con champignon

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una pasta fresca che si gioca tutto sugli abbinamenti: broccoli e salsiccai, un sapore forte, costituiscono il gustoso ripieno, la freschezza di champignon e pomodorini il condimento. Un insieme gustoso ed equilibrato.

## INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO  
200 gr  
BROCCOLETTI 500 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
500 gr  
POMODORI CILIEGINI 200 gr  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 1  
cucchiaio da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lessate i broccoli per 5 minuti dal bollore dell'acqua.



- 2 Spellate la salsiccia e schiacciatela con una forchetta.

In una padella con dell'olio caldo, rosolate uno spicchio d'aglio e il peperoncino tritati, aggiungete la salsiccia e lasciatela rosolare per 5 minuti a fiamma vivace.



- 3 Aggiungete i broccoli e lasciate insaporire il tutto ancora 5 minuti, a fiamma moderata; regolate di sale.



4 Frullate il ripieno ed insaporitelo con il parmigiano.



- 5 In una padella con dell'olio caldo, rosolate il rimanente aglio intero, che poi eliminerete, aggiungete i funghi e lasciateli trifolare per 5 minuti a fiamma alta, insaporite di sale, pepe e prezzemolo tritato.



- 6 Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e cuocete ancora per 5 minuti.

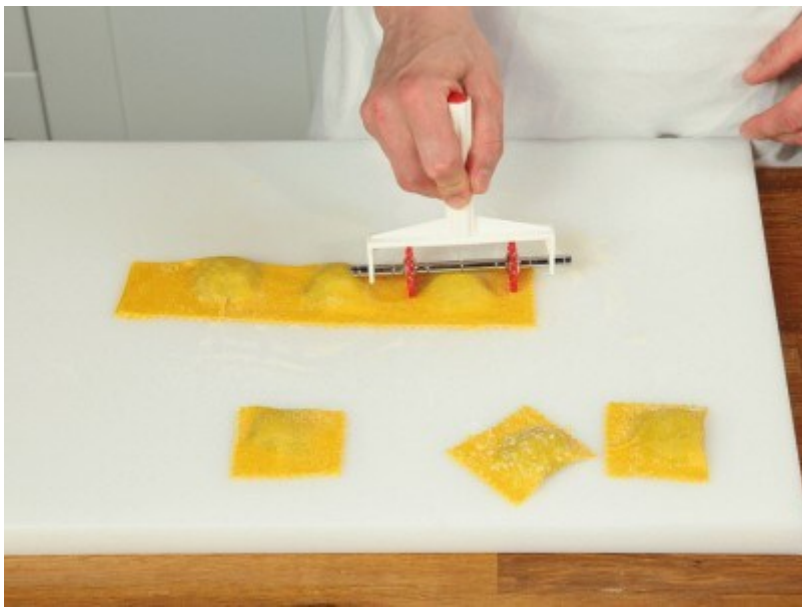


- 7 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile, ottenete dei rettangoli regolari.

Collocate dei cucchiaini di ripieno nella parte della sfoglia più vicina a voi, inumidite il lato superiore della sfoglia con dell'acqua e ripiegate la sfoglia sopra il ripieno.



8 Ritagliate i ravioli con un tagliapasta dotato di rotelle dentate.



9 Lessate i ravioli per 3 minuti in abbondante acqua salata.

Ripassate i ravioli in padella con il sugo di funghi.



10 Servite in tavola con del parmigiano grattugiato.