

PRIMI PIATTI

Ravioli con i funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

250 g di farina di segale
150 g di burro
250 g di farina di frumento
2 spicchi d'aglio
2 uova
1 mazzetto di prezzemolo
latte q.b.
2 cucchiai di formaggio grattugiato
400 g di funghi freschi
sale
pepe e noce moscata
150 g di ricotta.

PREPARAZIONE

- 1 Disponete sul piano di lavoro le due farine e colatevi, poco alla volta, le uova, battute con un pizzico di sale e quanto latte tiepido si rivelerà necessario per ottenere una pasta liscia

di buona consistenza. Lavoratela a lungo; poi fatela riposare, chiusa dentro un tovagliolo umido per almeno un'ora.

Preparate il ripieno, trificate i funghi, mondati e tagliati a dadini, con poco burro e con un trito di aglio e prezzemolo. Mescolatevi la ricotta setacciata, sale, pepe e noce moscata.

Riprendete la pasta; dividetela in pezzi e spianatela molto sottilmente.

Ritagliatevi dei dischi di circa 6 cm di diametro e chiudete dentro ciascun dischetto un cucchiaino di ripieno.

Formate, dunque, i ravioli, chiudendo i dischetti a mezzaluna; pigiate con forza tutto il bordo, perché il ripieno non possa uscirne. Quindi, lessateli in acqua salata in ebollizione.

Fateli cuocere per pochi minuti (4 o 5); scolateli e divideteli nelle fondine, per servirli, conditi con burro bollente e cosparsi di formaggio grattugiato e pepe.