

PRIMI PIATTI

Raviolo aperto con funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

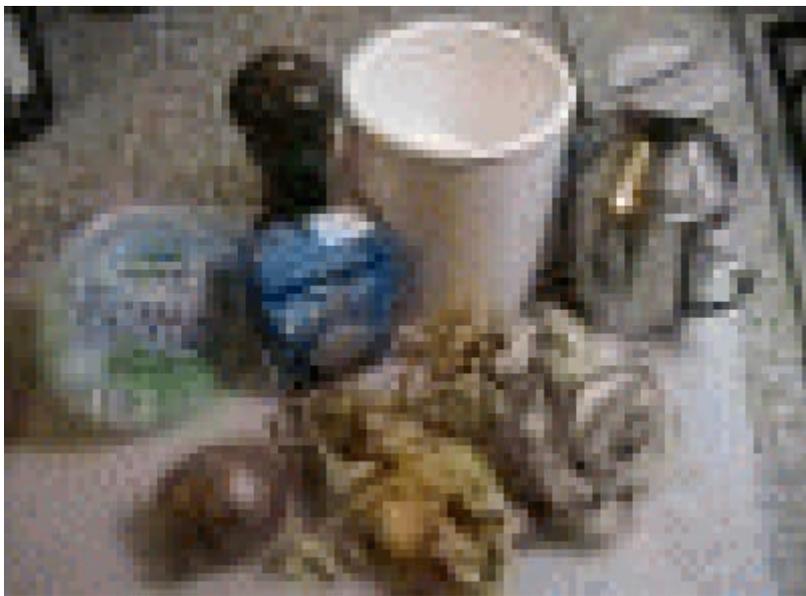
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g porcini surgelati
- 300 g finferli
- 1 ricotta
- 4 lasagne verde agli spinaci
- 4 lasagne viola al cavolo rosso
- 3 cucchiari panna
- 1 scalogno
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

PREPARAZIONE



2 Affettate lo scalogno mettetelo in un tegame con l'olio, i finferli, i porcini e fate stufare.



3 Fluidificate la ricotta con qualche cucchiaio di panna, aggiungete il grana, sale, pepe ed i funghi stufati.



4 Lessato le sfoglie di pasta.



5 Spennellate con burro fuso, impiattate, farcite le sfoglie con la ricotta ai funghi e coprite con grana grattugiato.



6 Gratinare direttamente nel piatto per 5 minuti.

