

PRIMI PIATTI

Tortelli zucca e porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA

300 g di farina 0

3 uova

sale.

PER IL RIPIENO

zucca

2 caprini

parmigiano

funghi porcini

sale

pepe.

PER IL CONDIMENTO

funghi porcini secchi

olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

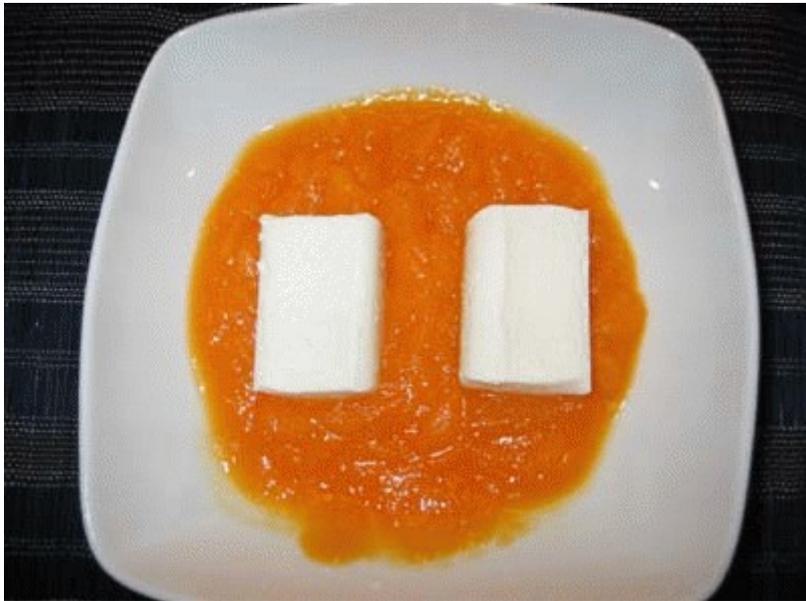
- 1 Tagliare la zucca a fette, cuocerla al microonde per 5 minuti alla massima potenza, scoperta.



- 2 Frullarla al mixer.



3 Aggiungervi, quindi, i caprini, il parmigiano, i funghi porcini tritati, il sale ed il pepe.





4 Mettere il tutto in frigorifero e preparare la pasta.

Impastare gli ingredienti per la pasta e stendere la sfoglia, preferibilmente con la sfogliatrice.



5 Distribuire del ripieno su una sfoglia.



6 Coprire il ripieno con un'altra sfoglia.



7 Tagliare con le forme che preferite.



8 Durante la cottura dei ravioli, preparare un soffritto in olio di funghi porcini secchi, precedentemente ammollati in acqua.

Una volta soffritti, aggiungervi un po' d'acqua nella quale sono stati ammollati i funghi, debitamente filtrata.





9 Terminare la cottura dei tortelli direttamente nella padella con il sugo di funghi.



