

PRIMI PIATTI

# Ravioli ai funghi con salsa vellutata

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA PASTA

400 g di farina  
4 uova  
1 cucchiaio d'olio  
1 pizzico di sale.

## PER IL RIPIENO

50 g di funghi porcini secchi  
200 g di ricotta  
4 cucchiari di parmigiano  
aglio  
prezzemolo  
sale  
pepe.

## PER LA SALSA VELLUTATA

1/2 l di brodo vegetale  
35 g di burro  
2 cucchiari di farina  
acqua di ammollo dei funghi ben filtrata.

# PREPARAZIONE

- 1 Iniziare preparando la sfoglia nel modo classico, impastando farina, uova, olio e sale. Appena ottenuto un composto omogeneo, avvolgerlo nella pellicola e far riposare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo ammollare i funghi.



- 2 Scolare i funghi dal liquido e tenere quest'ultimo da parte, dopo averlo filtrato.

Sminuzzarli con la mezzaluna e mischiarli alla ricotta, il parmigiano, un mezzo spicchio d'aglio schiacciato, il prezzemolo, il sale ed il pepe.

Far riposare questo composto in frigo una mezz'ora, dopodichè stendere la sfoglia all'ultimo buco della sfogliatrice e confezionare i ravioli.



3 Poco prima di mangiare, preparare la salsa vellutata.

Il procedimento e' quello di una comune besciamella: sciogliere il burro in un pentolino, appena fuso mettere la farina e girare per bene.

Aggiungere, ora, a poco a poco, il brodo vegetale e mescolare sempre su fuoco non troppo alto finchè la vellutata si addensi leggermente.

Diciamo che deve velare il cucchiaio, non di più.

Negli ultimi minuti di cottura aggiungere, a piacere, qualche cucchiaio dell'acqua di ammollo dei funghi (4-5 cucchiari).





4 Dopodichè, lessare in acqua bollente poco salata i ravioli, impiattarli e condirli con un velo di vellutata e del prezzemolo tritato.

