

PRIMI PIATTI

Ravioli con i funghi

di: *Cookaround*

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 cucchiaini 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.