



Ravioli ai funghi porcini



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Ravioli ai funghi porcini

Primo ripieno

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta ripiena

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 5 uova
- 400 g funghi porcini
- 400 g ricotta mista
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaio pomodoro concentrato
- 50 g burro
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Fai l'impasto per la sfoglia con la farina, 4 uova, un pugno di prezzemolo tritato e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Pulisci bene i funghi ed elimina ogni traccia di terra.



2. Prepara il ripieno con la metà dei funghi tagliati a dadini. Falli saltare in padella con poco olio, un pizzico di sale, pepe e prezzemolo tritato. Lascia raffreddare e unisci la ricotta, 50 gr. di parmigiano e 1 uovo.
Trita tutto con un frullatore ad immersione. In una padella adeguata prepara il sugo con lo spicchio d'aglio tritato in poco olio, i funghi rimasti tagliati a listarelle, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, regola di sale, pepe, prezzemolo e, verso fine cottura aggiungi 50 gr. di burro e il restante parmigiano grattugiato.
3. Con il mattarello tira la sfoglia, su una metà posiziona delle noci di ripieno (distanziate tra loro), copri con la parte rimasta e con una rotella dentata forma i ravioli.



4. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di funghi porcini preparato.

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo picia

[Read More](#)
