

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Ravioli ai funghi

.....Gualtiero Marchesi insegna.....!!!!!!



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Per la pasta:
- farina - 300 g
- semola fine - 300 g
- uova - 3
- acqua calda - 125 ml circa
- sale - un cucchiaino
- Per il ripieno:
- funghi misti - 500 g
- ricotta - 300 g
- uova - 2 tuorli
- parmigiano - 2 cucchiaini abbondanti
- sale - q.b.
- delle foglie di prezzemolo per il decoro

Preparazione

Prima di tutto ho fatto la pasta! Ho impastato la farina con le uova intere (una per ogni etto di farina), fino ad avere un bel panetto e ho messo da parte, coperto. Ho preparato l'altro panetto mischiando la semola fine con circa 125 ml di acqua calda leggermente salata. Quando il panetto è diventato bello liscio l'ho allargato e mischiato con il panetto fatto con la farina, fino ad avere un unico e uniforme panetto di pasta. L'ho coperto con una pellicola e messo a riposare. Nel frattempo ho cucinato i funghi, mettendoli in una larga padella con un filo d'olio e con del prezzemolo e aglio tritati. Quando tutta la loro acqua era evaporata ho salato e messo da parte. In una ciotola ho messo la ricotta con una bella manciata di parmigiano, 2 tuorli e poco sale. I funghi, ormai freddi li ho tritati con il robot e li ho aggiunti alla ricotta. Ho amalgamato per bene il tutto e messo da parte. Ho, poi, ripreso la pasta, tirata e fatto le strisce mettendo una foglia di prezzemolo tra due parti di pasta, poi ripassandole nella macchinetta. Ho così avuto il disegno. Ho quindi pensato a cuocere i ravioli. In una capace pentola ho fatto bollire l'acqua salata e messo i ravioli. Nel frattempo che i ravioli cuociano, in un tegame ho fatto sciogliere un po' di burro. Quando i ravioli erano cotti ho impiattato e condito semplicemente con il burro fuso e tanto parmigiano!!!!!! Devo dire che erano proprio buoni!!!!!!

