

Ravioloni ai funghi con salsa al pomodoro e basilico



Per la sfoglia:

Gr 200 farina

2 uova intere

Pochissimo olio evo



Impastare bene e formare una palla, avvolgerla poi in un canovaccio e lasciarla riposare per
30 minuti



Tirare una bella e sottile sfoglia con il mattarello



Nella seconda metà della sfoglia, fare dei mucchietti con il ripieno, coprire con l'altra metà

della sfoglia e coppare con quello che avete, anche un piccolo bicchiere



Eccoli belli tondi e grandi...



Con i rebbi di una forchetta, ho pigiato bene la circonferenza dei ravioloni, per sigillarli.



Per il ripieno:

Gr 300 di ricotta (io ne ho messa gr 250)

Gr 200 di funghi porcini (io ho usato i funghi champignon coltivati)

1 ciuffo di prezzemolo

Brodo (anche quello granulare)

2 cucchiai di formaggio grattugiato Olio

evo

Sale e pepe Scalogno

Pulite bene i funghi e tagliateli a fettine. In una padella mettere 2 cucchiai di olio evo e lo scalogno tritato, e fatelo appassire. Aggiungere i funghi, e cuocerli per circa 15 minuti.



Portarli a cottura, aggiungendo del brodo caldo



Quando saranno cotti, farli raffreddare e tritarli finemente.
Tritare anche il prezzemolo.



Unire tutti gli ingredienti del ripieno: ricotta, funghi, prezzemolo, il parmigiano grattugiato, sale e pepe



Amalgamare bene il tutto e assaggiare per regolare il sapore.



Ecco dove finirà il ripieno...



Per la salsa al pomodoro e basilico:

In una padella mettere 2 cucchiai di olio evo con 1 spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato.

Cuocere per circa 15 minuti.



Quando la salsa sarà pronta, togliere l'aglio e aggiungere le foglie di basilico, spezzate con le mani.



Cuocere i ravioloni in abbondante acqua salata, scolarli, e condirli con la salsa, e formaggio grattugiato, se piace.

