



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



PRIMI PIATTI

Raviolini di formaggio con ragù di funghi

INGREDIENTI:

400 g di farina bianca.
4 uova.
400 g di formaggini di Montevecchia (o formaggio fiorone fresco).
20 steli di erba cipollina.
1 piccolo peperoncino piccante.
Pepe nero macinato al momento.
500 g di cimbali (*Clitocybe geotropa*).
1 piccola cipolla.
1 costa di sedano.
1 piccola carota.
1 ciuffo di prezzemolo.
1 rametto di rosmarino.
2 spicchi di aglio.
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.
30 g di burro.
1/2 bicchiere di vino bianco secco.
400 g di pomodori pelati.
Brodo di carne.
Sale.

PREPARAZIONE

Con molta delicatezza per non smontarlo incorporate nel formaggio il peperoncino tritato finissimo, l'erba cipollina sforbiciata e abbondante pepe. Lavorate sulla spianatoia la farina setacciata con le uova intere e un pizzico di sale. Dividete la pasta in due e ricavatene due sfoglie sottili delle stesse dimensioni. Distendete una sfoglia e allineatevi sopra dei mucchietti piccoli di formaggio ad opportuna distanza l'uno dall'altro, sovrapponetevi l'altra sfoglia premendo bene con le dita negli spazi lasciati vuoti dal ripieno e ritagliate dei ravioli quadrati più piccoli possibile con l'apposita rotella. Cuoceteli in acqua bollente salata e conditeli con il ragù di funghi preparato secondo la ricetta Ragù di steccherini (in primi piatti), con meno verdure.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO