

Ravioli di patate ai funghi

I **ravioli di patate ai funghi** sono una pasta ripiena la cui particolarità è quella di essere preparati non con la pasta all'uovo, ma con un impasto di patate simile a quello degli gnocchi che viene quindi farcito e cotto.

I **ravioli di patate ai funghi** si possono preparare, oltre che con i porcini, anche con altre varietà di funghi a piacere, anche misti.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 350Kcal a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 320 g di patate vecchie a pasta bianca
- 160 g di funghi porcini
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 200 ml di Brodo vegetale
- 100 g di ricotta vaccina
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Noce moscata
- 160 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- 200 g di funghi champignon
- 2 cucchiaini di panna

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente spazzolandole se sono molto sporche.
- Cuocerle a vapore per 40 minuti, oppure lessarle in acqua bollente per 30 minuti.
- Nel frattempo pulire i porcini eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, lavarli brevemente sotto acqua fresca corrente e ridurli a cubetti di un paio di centimetri di lato.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in un padellino metà olio, metà aglio spellato e far dorare a fiamma vivace.
- Togliere l'aglio e unire i porcini. Lasciare che comincino a sfrigorare, quindi unire un pizzico di sale e una macinata di pepe.
- Cuocere a fiamma molto dolce per 10 minuti, coperto, girando di tanto in tanto. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere poco brodo vegetale caldo. A fine cottura spolverizzare con il prezzemolo tritato e regolare di sale.
- Terminata la cottura mettere i porcini nel mixer e tritarli grossolanamente.
- Metterli in una ciotola e far raffreddare, quindi unire la ricotta, il Parmigiano grattugiato e una grattugiata di noce moscata. Amalgamare bene gli ingredienti mescolando con una forchetta, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero fino al momento di utilizzare.
- Quando le patate sono cotte sbucciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate in una capace terrina. Unire la farina setacciata, l'uovo ed un pizzico di sale. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.
- Infarinare molto bene la spianatoia e stendere l'impasto in una sfoglia di 2 millimetri circa. Con un bicchiere rovesciato ricavare dei dischi di 6-7 cm circa di diametro.
- Lavorare un disco alla volta facendolo con un cucchiaino di ripieno, quindi piegare a mezzaluna e sigillare accuratamente i bordi. Riporli, man mano che si farciscono, in un vassoio coperto da una tovaglietta molto ben infarinata.
- Pulire i funghi champignon come visto in precedenza per i porcini ed affettarli.
- Mettere in un una capace padella il restante olio, i restanti spicchi d'aglio spellati e farli dorare a fiamma vivace. Toglierci ed unire gli champignon. Lasciare che comincino a sfrigorare, quindi unire un pizzico di sale, una macinata di pepe ed un cucchiaino di prezzemolo tritato. Cuocere a fiamma molto dolce per 10 minuti, coperto, girando di tanto in tanto. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere poco brodo vegetale caldo.
- A fine cottura stemperare con un cucchiaino di panna e unire una macinata di pepe.
- Lessare i ravioli in abbondante acqua salata e scolarli, un minuto dopo essere venuti a galla, direttamente con la schiumarola dentro la padella con la panna e i funghi tenuta su fiamma bassa.
- Appena si saranno scolati tutti, alzare la fiamma ed amalgamare con delicatezza. Unire una spolverizzata di prezzemolo grattugiato e servire immediatamente.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano

I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche al forno. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.