

Ravioli di spinaci ai funghi

I **ravioli di spinaci ai funghi** sono una pasta fresca fatta in casa ripiena di ricotta e spinaci e condita con funghi porcini trifolati e panna. Sono una variazione dei classici ravioli di spinaci burro e salvia.

I **ravioli di spinaci ai funghi** sono un piatto per le giornate di festa, della domenica o del pranzo di Natale. Sono ideali anche per la cena della Vigilia essendo ripieni "di magro". Per un'ottima riuscita io vi consiglio di utilizzare spinaci freschi, una ricotta di buona qualità, panna fresca e ottimi funghi porcini.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione del ripieno

- 200 g di spinaci
- Sale
- 200 g di ricotta vaccina
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo di gallina

Per la preparazione della pasta

- 180 g di farina di grano tenero tipo 00
- 2 uova di gallina

Per completare la preparazione

- 300 g di funghi porcini
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 100 ml di Brodo vegetale
- 4 cucchiaini di panna fresca
- 4 rametti di prezzemolo tritato
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

Preparare il ripieno

- Pulire gli spinaci accertandosi che siano stati scartati tutti i gambi e sciacquare abbondantemente le foglie.
- Metterli in una capace pentola, portarli sul fuoco e farli bollire a fuoco moderato per 10 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio.
- A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotti, mettere gli spinaci in un colino e pestarli con un cucchiaio in modo da strizzarli e levare i residui d'acqua.
- Tritarli finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- In una terrina mescolare gli spinaci, la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uovo e un pizzico di sale fino ad amalgamare bene il tutto.
- Coprire e riporre in frigorifero fino al momento di preparare i ravioli.

Preparare la pasta

- Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza solo formaggi prodotti con caglio vegetale.

lavarsi bene le mani.

- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire la farina tenuta da parte.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 15 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.
- Prendere un pezzetto di pasta e stenderla in una sottile sfoglia utilizzando il mattarello, oppure una macchina per stendere la pasta. [Clicca qui se vuoi tutte le istruzioni passo passo.](#) Io in genere faccio tante parti quante sono le uova che ho utilizzato, ma se siete poco esperti fatene di più. La sfoglia molto lunga è difficile da gestire.
- Una volta stesa la prima sfoglia distribuire il ripieno in mucchietti, utilizzando un piccolo cucchiaino moka, tenendoli distanziati tra loro un centimetro e mezzo circa. In genere su una sfoglia larga 14-15 centimetri ci stanno 3 mucchietti di ripieno. Attenzione a non abbondare troppo, altrimenti i ravioli faranno fatica a chiudersi, ma non essere nemmeno troppo scarsi, altrimenti il sapore della pasta sarà predominante sul ripieno. La misura esatta si acquisisce con il tempo e la pratica, ma il cucchiaino aiuta molto ad imparare.
- Coprire la sfoglia con uno strofinaccio per mantenerla umida e stendere una seconda parte di pasta uguale alla prima ed usarla per coprire, premendo tutto intorno al ripieno. Se non siete rapidi e veloci a tirare la sfoglia, piuttosto che rischiare che la prima si secchi e i ravioli non si chiudano bene, fare tutto con una sfoglia sola, tagliandola a metà.
- Rifilare i ravioli con un tagliapasta a lama ondulata.
- Staccarli, ripassare i bordi per verificare che siano ben sigillati, quindi riporli in un vassoio infarinato fino al momento di lessarli.

Preparare il condimento

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e pulirli con un panno umido. Affettarli o tagliarli a pezzetti.
- In una capace padella mettere l'olio e gli spicchi d'aglio spellati. Portarla sul fuoco e quando l'aglio si sarà dorato rimuoverlo. Unire i funghi.
- Salare, pepare e far cuocere per 10-15 minuti a fiamma media coperto. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- A fine cottura raccogliere con una pinza i funghi e passarli nel mixer tritandoli grossolanamente. Rimetterli nella padella ed aggiungere la panna, meglio se fresca. Amalgamare gli ingredienti, spolverizzare con il prezzemolo tritato e tenere coperto.

Per completare la preparazione

- Lessare i ravioli in abbondante acqua salata per un paio di minuti al massimo e, poco prima di scolarli con la schiumarola, aggiungere un mestolino di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Mescolare e saltare delicatamente i ravioli scolati a fiamma vivace nella padella del condimento.
- Servire immediatamente cospargendo di Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

E' possibile congelare i ravioli. Per farlo, mettere per mezz'ora i vassoi nel freezer. Ritirarli e controllare che i ravioli siano diventati duri come sassi. Metterli in sacchetti ben chiusi e riporli nuovamente nel freezer fino al momento di consumarli. Si conservano 3 mesi.