

Tortelloni ai funghi porcini panna e noci

I **tortelloni ai funghi porcini panna e noci** sono una gustosa pasta all'uovo ripiena, preparata in casa, in cui il sapore del fungo porcino predomina grazie al suo aroma inconfondibile. Sono un piatto laborioso, ma che dà molta soddisfazione, sia in famiglia, sia con gli amici. Per spezzare il lungo tempo di preparazione, il ripieno può essere realizzato il giorno prima ed essere conservato in frigorifero fino al momento di utilizzarlo.

Per la preparazione dei **tortelloni ai funghi porcini panna e noci** si possono usare funghi freschi o surgelati. Nel secondo caso preferire funghi di ottima qualità, da cucinare ancora congelati. E' importante durante la cottura farli asciugare bene, altrimenti renderanno il ripieno acquoso. Per ridurre il costo della preparazione si possono anche usare funghi misti. Bastano anche pochissimi porcini per dare profumo al piatto. In questo caso si possono utilizzare anche secchi.

I **tortelloni ai funghi porcini** si possono preparare anche con un condimento più semplice, come ad esempio un classico burro e salvia. [Seguite la nostra ricetta!](#)

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 545Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la pasta

- 200 g di [farina di grano tenero tipo 00](#)
- 2 [uova di gallina](#)

Per il ripieno

- 300 g di [funghi porcini](#)
- 4 cucchiaini di [olio extravergine di oliva](#)
- 1 [scalogno](#)
- [Sale](#)
- 50 ml di [Brodo vegetale](#)
- 250 g di [ricotta vaccina](#)
- 20 g di [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato
- 4 rametti di [prezzemolo](#)
- [Pepe](#) nero macinato al momento

Per il condimento

- 4 cucchiaini di [panna](#)
- 2 cucchiaini di [latte](#)
- 8 gherigli di [noce](#)
- [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato

PREPARAZIONE

Preparare la pasta

- Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana. Tenerne da parte un pochino, non è detto che serva proprio tutta.
- 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 un formaggio da grattugia senza caglio animale al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano.

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 un po' di farina. Non esagerare però, perché la pasta dovrà essere umida per chiudersi bene.
- Formare una palla e lasciarla riposare in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.

Preparare il ripieno

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, spazzolare accuratamente con un pennello a setole rigide e strofinare con uno strofinaccio umido per togliere ogni residuo di terra. Se i funghi sono molto sporchi si possono anche lavare velocemente sotto l'acqua, senza lasciarli ammollo. Affettarli.
- Mettere in una padella l'olio e lo scalogno spellato e tritato molto finemente.
- Portarla sul fuoco e farlo dorare a fiamma media.
- Alzare la fiamma, unire i funghi, un pizzico di sale e cuocere per 15 minuti a fiamma medio-bassa, coperto. Aggiungere un pochino di brodo caldo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Trascorso il tempo indicato scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare bene il fondo di cottura.
- Lasciar intiepidire i funghi, metterli in un robot da cucina e tritarli finemente.
- In una terrina mescolare i funghi, la ricotta, il Parmigiano, il prezzemolo tritato e una macinata di pepe fino ad amalgamarli.
- Tenere coperto fino al momento di utilizzarlo.

Preparare i tortelloni

- Se siete esperti nell'uso del mattarello potete stendere tutta la pasta insieme, nello spessore di un paio di millimetri al massimo. In alternativa si può usare la macchina per stendere la pasta. In tal caso, non tirare troppa sfoglia tutta insieme, perché è difficile da gestire. Io solitamente la taglio in tanti pezzi quanti sono le uova che ho utilizzato. Li lavoro quindi uno alla volta tenendo coperti gli altri sotto la ciotola.
- Posizionare i rulli della macchina per la pasta sullo spessore più largo ed infarinarli. Passare la pasta.
- Una volta passata, ridurre di una tacca lo spazio fra i rulli e passare nuovamente la sfoglia. Se tende ad attaccare o fosse troppo morbida spolverizzarla con un velo appena di farina e ripassarla.
- Ridurre di una tacca e passare la pasta.
- Continuare con questa operazione fino ad arrivare alla penultima tacca, dove la si passerà due volte affinché sia ben uniforme.
- Stendere la pasta così ottenuta sulla spianatoia e tagliarla con un coltello in quadrati di 6 centimetri di lato circa.
- Mettere al centro di ogni quadrato un cucchiaino di ripieno. Siate piuttosto generosi, quando gusterete i vostri tortelloni è il ripieno che dovrà dominare sulla pasta.
- A questo punto bisogna chiudere i tortelloni.
- Come prima cosa piegare il quadrato a triangolo e sigillare bene i bordi.
- Unire quindi le due estremità della base del triangolo ottenuto e sigillare bene. Guarda la guida fotografica negli approfondimenti per capire meglio questo passaggio.
- Man mano che i tortelloni sono pronti metterli in vassoi leggermente infarinati.

Cuocere, condire e servire i tortelloni

- Per condire i tortelloni serve un'ampia padella, in cui mettere il condimento e in cui i tortelloni potranno stare comodamente, senza ammassarsi eccessivamente uno sull'altro.
- Mettere nella padella la panna, stemperarla con il latte e unire i gherigli di noce precedentemente sminuzzati con una mezzaluna.
- Lessare i tortelloni in abbondante acqua salata e scolarli con una schiumarola direttamente dentro la padella del condimento, sotto cui accendere il fuoco.
- Mescolarli delicatamente con una paletta e spegnere quando il sughetto si sarà attaccato al tortellone, senza però seccare o asciugarsi troppo.
- Servire con una spolverizzata di Parmigiano grattugiato e decorare con foglie di prezzemolo.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

I tortelloni pronti ma ancora crudi si possono congelare. Mettere i vassoi in freezer per un'oretta, in modo che diventino duri come sassi, quindi versarli in sacchetti freezer. Scrivetevi sempre la data in cui li avete preparati e consumateli entro tre mesi. Al momento di cuocerli metteteli direttamente nell'acqua a bollire, purchè sia molta e su fiamma ben sostenuta.

Se vi avanzano invece già cotti, si conservano in frigo per un paio di giorni al massimo. Si possono riscaldare in padella, oppure nel forno, dove il Parmigiano in superficie formerà una gustosissima crosticina :-)