



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003166 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Nov 2019 alle ore 10:28**

**da ELISABETTA LEBIU**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## **Autùnnolo, ravioli ai funghi porcini**

Pasta fresca artigianale ripiena. Il fungo porcino è il re dei funghi edibili, dal profumo intenso, gusto inconfondibile, delicato che non richiede lunghe cotture. Per il ripieno degli Autùnnoli ho accostato ai funghi porcini, le patate e le nocciole tostate.

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 5 persone**

300 g Semola di grano duro rimacinata (Sardo sole)  
Semola rimacinata fine, selezione trigu de oro,  
135 ml Acqua a temperatura ambiente  
q.b. Funghi porcini essiccati  
q.b. Sale fino  
600 g Funghi porcini freschi  
5 Patate media grandezza  
Preferibilmente a pasta bianca e vecchie  
q.b Foglioline timo fresco  
150 Nocciole  
q.b Olio extravergine di olive  
q.b Sale fino  
q.b Scaglie di Parmigiano Reggiano (Parmigiano Reggiano)  
500 ml Panna fresca da cucina

### **Preparazione**

Iniziamo la nostra ricetta mettendo a bagno nell'acqua tiepida i funghi porcini essiccati. Con l'ausilio di un mixer ad immersione, una volta pronti e scolati, li frulliamo con un filo di olio extravergine di oliva che utilizzeremo per colorare ed insaporire l'impasto per i nostri ravioli. Puliamo i funghi porcini freschi. Spazzoliamoli per eliminare tutto il terriccio, con un panno morbido inumidito strofiniamo se eccessivamente sporchi. Non tocchiamo le branchie, ma solo la testa, perché si sfalderebbero. Con un movimento rotatorio separiamo i gambi dalle cappelle dei funghi più grandi e tagliamo tutti i funghi a listarelle non troppo sottili. Prendiamo una capiente padella in cui avremo già fatto soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia con dell' olio extravergine di oliva, quando l'aglio sarà dorato lo eliminiamo e a fuoco vivo aggiungiamo tutti i funghi, solo a fine cottura le foglioline di timo ed il sale, facciamo cuocere a fuoco dolce per 10'. I funghi più belli li utilizzeremo per la decorazione del piatto, il resto per il condimento.

In una padellina versiamo la panna, i funghi e portiamo a bollore, due tre minuti di cottura, togliamo dal fuoco e con l'ausilio di un frullatore ad immersione frulliamo facendo attenzione ad inglobare più aria possibile, permettendo alla crema di essere abbastanza spumosa.

Per il ripieno ho scelto le patate bianche a pasta bianca, vecchie, perché contengono una percentuale minore di acqua e sono più ricche di amido rispetto a quelle fresche. Mettiamole a bollire con la buccia in abbondante acqua salata per quasi un'ora, devono essere ben cotte. A cottura ultimata le scoliamo e le adagiamo su un canovaccio da cucina, lasciandole raffreddare prima di essere sbucciate e schiacciate con un passapatate. Sgusciamo le nocciole ma senza privarle della loro pellicina, mettiamole in una teglia antiaderente, inforniamo in forno caldo e modalità ventilata a 200° per un quarto d'ora circa. Appena saranno dorate sforniamole e lasciamole raffreddare prima di tritarle grossolanamente e unirle agli altri ingredienti della vellutata insieme alle scaglie del Parmigiano.

Organizziamo ora l'impasto dalle due tonalità scelte e successivamente tiriamo la pasta assicurandoci di ottenere una sfoglia sottile per racchiudere il ripieno dei nostri ravioli. Mentre i ravioli cuociono in abbondante acqua salata, prepariamo i nostri piatti versando al centro di esso un bel mestolo di crema ai funghi porcini bollente. Scoliamo i ravioli, adagiamone tre per piatto, due metà di funghi porcini e un fiore di pomodorino fresco come decoro. Versiamo un filo di olio extravergine d'oliva, a piacere delle scaglie di Parmigiano Reggiano, serviamo.

### **Vino consigliato**

vino rosso