

RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO CON SALSA ALLE NOCI

Dalle mie parti non è facile trovare dei bei porcini freschi, chi va a raccogliarli in montagna li tiene per se e quelli che si trovano al supermercato non sempre son buoni. Per non parlare del tartufo, ma due weekend fa per la prima volta in un paese vicino casa, si è tenuta la festa del tartufo e del porcino dove ho potuto comprare tutto fresco. L'ideale per i porcini a mio gusto è la pasta, e se ripiena ancora meglio! La ricetta è molto semplice e non proprio originale ma è un classico che in autunno non dovrebbe mai mancare!!!



**RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO
CON SALSA ALLE NOCI**

per 4 persone

400 g di farina 00

4 uova

per il ripieno

350 g di porcini freschi pesati puliti

200 g di ricotta di mucca fresca

100 ml di vino bianco secco

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

per la salsa

30 g di noci al netto degli scarti

30 g di pan bauletto bianco

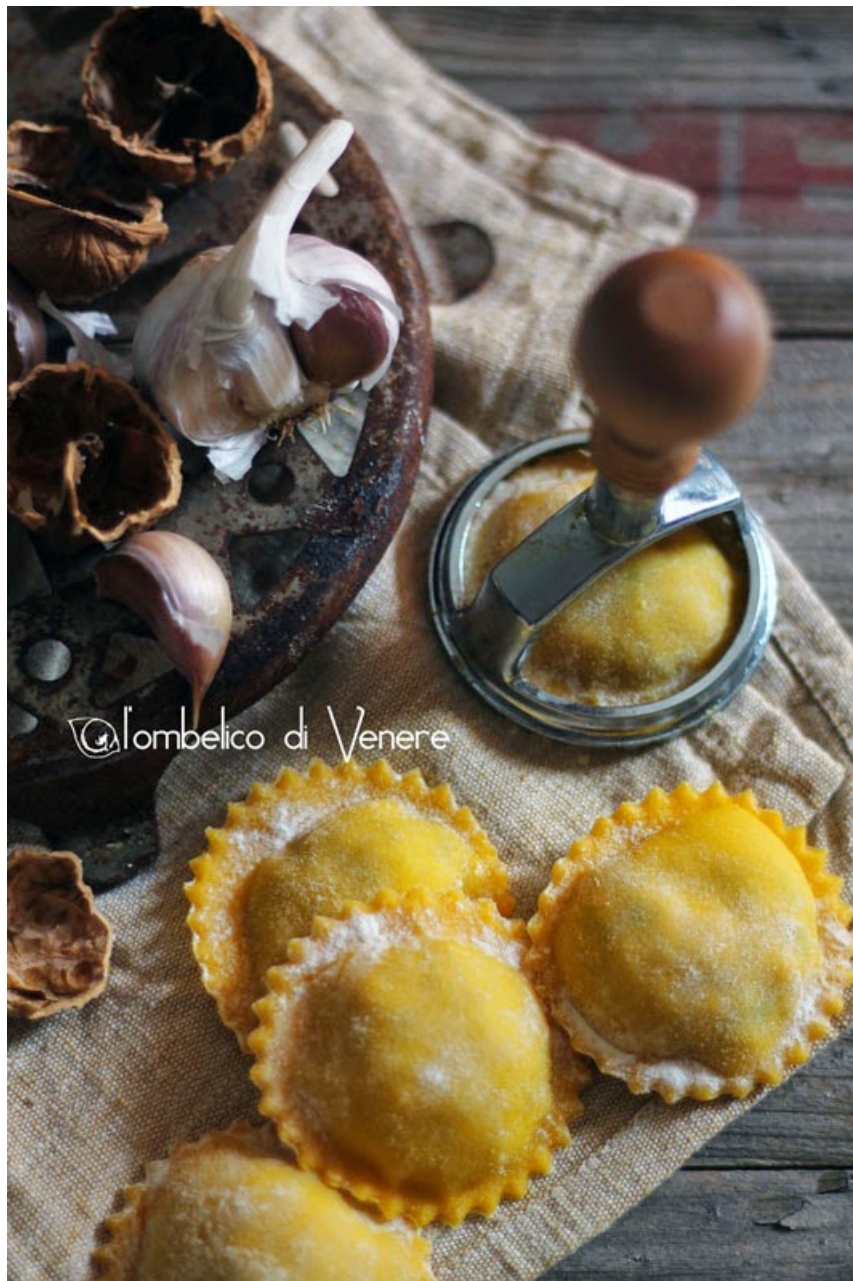
20 g di olio extravergine d'oliva

latte qb

sale, pepe

tartufo bianco a piacere





Pulite accuratamente i funghi porcini con uno straccio umido eliminando tutti i residui di terra, tagliateli a fette sottili. In una padella scaldate dell'olio extravergine d'oliva e versatevi i funghi e uno spicchio d'aglio, fate cuocere una decina di minuti mescolando ogni tanto e sfumate con il vino bianco, fate evaporare e salate. Eliminate l'aglio, togliete i funghi dal fuoco e tagliateli grossolanamente, lasciateli raffreddare ed uniteli alla ricotta ed al prezzemolo fresco tritato. Regolate di sale e pepe e fate riposare. A piacere potete tenere da parte due cucchiari di funghi per guarnire la pasta.

Preparate la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per

verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete

la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile

iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta.

Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90°

per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. Tagliate delle strisce di pasta larghe poco più del vostro tagliapasta, disponete dei mucchietti di ripieno e coprite con una seconda striscia di pasta, sigillate bene con le dita attorno al ripieno eliminando l'aria. Formate con un tagliapasta i ravioli. Lasciate asciugare la pasta almeno mezz'ora.

Per la salsa, bagnate con il latte una fetta di pan bauletto dalla quale avrete eliminato la crosta. Mettetela in un mixer assieme alle noci, l'olio, lo spicchio d'aglio eliminato dai funghi, sale e pepe e frullate finché diventa crema. Cuocete la pasta in abbondante acqua calda salata. Unite qualche cucchiaino di acqua di cottura alla salsa per renderla più fluida. Condite la pasta con salsa a piacere e servite con del tartufo fresco a scaglie.



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



L'ombelico di Venere



 L'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo al contest I SAPORI DELL'AUTUNNO

