NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI

I **nidi di rondine alla robiola e porcini** sono una rivisitazione di un classico piatto romagnolo. La ricetta classica nel ripieno non prevede la robiola, che a mio parere ci stà d'incanto, ma "solamente" prosciutto funghi e fontina o mozzarella, il tutto farcito con abbondante besciamella, alcune versioni prevedono anche l'uso della salsa di pomodoro o del ragù di carne. Un piatto goloso e di sicuro effetto, ottimo per essere servito durante le festività o per il pranzo della domenica.

Questa ricetta la potete trovare anche nel nuovo numero di Taste&More, assieme ad un'idea vegetariana per una ricca pasta al forno realizzata da Mary Pellegrino. A fine post cliccando sulla copertina potrete sfogliare il num. 23 di Taste&More.



NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI



- Per la pasta
- 300 g di farina 00
- 3 uova
- Per il ripieno
- 300 g di robiola
- 250 g di prosciutto cotto
- 300 g di funghi champignon al netto
- 300 g di funghi porcini al netto
- 60 g di parmigiano reggiano
- Per la besciamella
- 800 g di latte intero
- 80 g di burro
- 50 g di farina 00
- noce moscata
- sale

1. Per la besciamella, fate scaldare il latte, in un largo tegame mettete il burro a pezzi e fatelo sciogliere. Aggiungete la farina e mescolate con una frusta, unite il latte a filo sempre mescolando. Completate con abbondante noce moscata e regolate di sale.
2. Cuocete a fiamma bassa sempre mescolando fino a quando la besciamella sarà densa.
3. Pulite i funghi con un panno umido per eliminare la terra, mondateli, pesate il quantitativo necessario e tagliateli a rondelle. In una padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva, mettete gli spicchi di aglio interi ed i funghi, fate cuocere qualche minuto e allungate con una tazza di acqua, regolate di sale e

proseguite la cottura per circa 30 minuti, eliminate l’aglio.

4. In una ciotola lavorate la robiola con il parmigiano reggiano grattuggiato e 8 cucchiai abbondanti di besciamella.
5. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova fino a formare un panetto liscio. Fate riposare la pasta coperta per 30 minuti poi stendetela sottile.
6. Dividete la sfoglia ottenuta in tre strisce e a loro volta dividetele in due pezzi. Fate bollire abbondante acqua salata e cuocete 3-4 minuti i pezzi di pasta due per volta.
7. Scolateli e stendeteli man mano su un canovaccio pulito, tamponate in modo da asciugare la pasta. Stendete uno strato di crema di robiola su ogni pezzo di pasta lasciando un bordo di 1 centimetro tutto attorno.
8. Fate un secondo strato con i funghi e un terzo con il prosciutto. Arrotolate la pasta e tagliate dei pezzi di circa 4 centimetri. Ricoprite il fondo di una teglia con uno strato abbondante di besciamella e disponete i nidi di rondine uno affianco all’altro.
9. Completate con la rimanente besciamella facendola colare tra i nidi.
10. Scaldate il forno impostato con la funzione cottura tradizionale statica a 180°C, cuocete 40 minuti, gli ultimi 15 minuti modificate la modalità di cottura impostando la funzione riscaldamento dal basso.

RICETTA REALIZZATA CON FORNO TOUCH 60 SMALVIC


AUTO
12:39
13:18
180°






smalvic


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


STOP
AUTO
12:51
13:18
180°
GO
smalvic
l'ombelico di Venere