

CANNAMELA

Ravioli ai funghi



Ingredienti

- 350g pasta fresca all'uovo
- Farcia:
- 400g funghi misti
- 70g parmigiano grattugiato
- 30g mollica di pane
- 100g vino bianco
- 1 cucchiaino prezzemolo in foglie CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino aglio macinato CANNAMELA
- 3 pizzichi pepe nero macinato CANNAMELA
- 20g burro
- 2 uova piccole
- qb sale
- Per condire:
- 40g burro
- 40g parmigiano

 Porzioni 4 persone	 Portata Primo
 Tempo 50 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In padella, Bollito/lessato	 Kcal per persona 592*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Rosolare nel burro i funghi.
- 2** Aggiungere 1/2 cucchiaino di aglio macinato CANNAMELA e 1 cucchiaino di prezzemolo in foglie CANNAMELA.

- 3 Dopo 10 min di cottura sfumare con il vino bianco e aromatizzare con 1 pizzico di pepe nero macinato CANNAMELA. Salare.
- 4 Cuocere il sugo per 20 min, poi lasciar raffreddare e aggiungere le uova.
- 5 Completare la farcia con il formaggio e la mollica di pane.
- 6 Con l'apposita macchinetta stendere sottile la pasta all'uovo.
- 7 Ritagliare dei quadrati di pasta di circa 8 cm di lato e farcirli con un cucchiaino di ripieno.
- 8 Piegarli a triangolo e trasferirli su un canovaccio pulito spolverizzato con semola di grano duro.
- 9 Procedere a realizzare i ravioli fino ad esaurire pasta e farcia.
- 10 Sciogliere il burro in una larga padella e aggiungere 2 pizzichi di pepe nero macinato CANNAMELA.
- 11 Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in padella con il burro e abbondante formaggio grattugiato.