

CANNAMELA

## Ravioli di anatra e funghi alla paprika



# Ingredienti

- 156gr Farina
- 56gr Semolino
- 30gr Funghi porcini secchi
- 70gr Uova
- 70gr Rosso d'uovo
- 800gr Cosce di anatra
- 200gr Sedano, carote e cipolle
- 80ml Vino bianco
- qb brodo vegetale
- 60gr Mortadella
- 50gr Parmigiano
- 20gr Pecorino
- 3gr Paprika forte
- 1g Noce Moscata
- qb Pepe di jamaica macinato
- 300gr Mandorle sgusciate intere
- 500ml Latte
- 1 Cannella a stecche
- 70gr Olive nere
- 35ml Olio EVO
- 40ml Acqua
- 12gr Semi di papavero
- 300gr Cime di rapa
- 1 Spicco di aglio
- qb Peperoncino frantumato
- 120gr Uva nera spellata
- qb Paprika forte

 Porzioni 4 persone	 Portata Primo
 Tempo 70 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In padella	 Kcal per persona 66*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Frullare al mixer fino a polverizzare i funghi porcini secchi, passarli al setaccio fine e ottenere 15 g di polvere. Mescolarla con le uova e poi al resto degli ingredienti. Impastare bene e ottenere una pasta all'uovo, aromatizzata ai funghi. Conservare e far riposare in frigo ricoperto di pellicola per almeno 3 ore.  
  
Stufare le cosce di anatra disossate con un fondo di sedano, carota e cipolla tritati grossolanamente. Bagnare con il vino bianco e farlo evaporare, aggiungere le spezie e ricoprire di brodo vegetale.
- 2** Stracuocere il tutto lentamente aggiustando di sale, aggiungendo altro brodo se necessita. Una volta asciugato il liquido quasi completamente, quindi a cottura ultimata delle cosce, macinare la carne per due volte con la mortadella, aggiungere il resto degli ingredienti e riempire i ravioli.
- 3** Lasciare a bagno le mandorle nel latte con la stecca di cannella per circa 12 ore. Togliere la cannella e frullare al mixer solo con il latte necessario per ottenere una crema densa.
- 4** Frullare il tutto al mixer fino ad ottenere una crema omogenea.
- 5** Sbollentare per pochi istanti le cime di rapa in abbondante acqua salata, scolarle e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Una volta fredde, scolarle e ripassarle in padella con un fondo di olio, aglio e peperoncino. Aggiustare di sale.  
  
Preparare i ravioli cercando di stendere la pasta il più sottile possibile. Sbollentarli in abbondante acqua salata, passarli in padella con una noce di burro, l'uva spellata e tagliata a metà e con un mestolino di acqua di cottura. Mantecarli. Spennellare la crema di olive sul piatto, adagiarvi i ravioli con la salsa di mandorle e guarnire con le cime di rapa e una spolverata di paprika forte.
- 6**