



PRIMI PIATTI

Raviolini di formaggio con ragù di funghi

INGREDIENTI:

400 g di farina bianca.

4 uova.

400 g di formaggini di Montevercchia (o formaggio fiorone fresco).

20 steli di erba cipollina.

1 piccolo peperoncino piccante.

Pepe nero macinato al momento.

500 g di cimballi (*Clitocybe geotropa*).

1 piccola cipolla.

1 costa di sedano.

1 piccola carota.

1 ciuffo di prezzemolo.

1 rametto di rosmarino.

2 spicchi di aglio.

4 cucchiari d'olio extravergine d'oliva.

30 g di burro.

1/2 bicchiere di vino bianco secco.

400 g di pomodori pelati.

Brodo di carne.

Sale.

PREPARAZIONE

Con molta delicatezza per non smontarlo incorporate nel formaggio il peperoncino tritato finissimo, l'erba cipollina sforbiciata e abbondante pepe. Lavorate sulla spianatoia la farina setacciata con le uova intere e un pizzico di sale. Dividete la pasta in due e ricavatene due sfoglie sottili delle stesse dimensioni. Distendete una sfoglia e allineatevi sopra dei mucchietti piccoli di formaggio ad opportuna distanza l'uno dall'altro, sovrapponetevi l'altra sfoglia premendo bene con le dita negli spazi lasciati vuoti dal ripieno e ritagliate dei ravioli quadrati più piccoli possibile con l'apposita rotella. Cuoceteli in acqua bollente salata e conditeli con il ragù di funghi preparato secondo la ricetta Ragù di steccherini (in primi piatti), con meno verdure.

Raviolini di formaggio con ragù di funghi | 1