

Tortelloni ai funghi - Pasta



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
35 min



Tempo di cottura
20 min



Calorie a porzione
500 kcal



Tempi aggiuntivi
30 + 15 minuti di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Per la pasta

120 g di Semola di grano duro

80 g di Farina 0

2 Uova

Sale

Per farcire

500 g di Funghi porcini surgelati

2 cucchiai di Parmigiano grattugiato

2 spicchi di Aglio

1 ciuffetto di Prezzemolo

Noce moscata

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale



Pepe

Per il condimento

60 g di Burro

60 g di Parmigiano

Timo fresco

Preparazione

- Preparate subito la pasta. Setacciate la farina 0 su un piano, aggiungete la farina di semola, un pizzico di sale e mescolate. Disponete le farine a fontana, al centro versate le uova e iniziate a sbatterle leggermente con la forchetta, amalgamando via via le farine. Iniziate a lavorare con le mani e continuate per circa 5 minuti, finché otterrete un impasto liscio e consistente. Avvolgete la pasta nella pellicola alimentare e fatela riposare per 30 minuti.
- Nel frattempo dedicatevi al ripieno. In una padella mettete l'olio e gli spicchi d'aglio sbucciati; non appena l'aglio si sarà leggermente imbrunito, unitevi i funghi ancora surgelati; lasciate cuocere fino a quando l'acqua non si sarà completamente asciugata, quindi regolate di sale.
- Nel bicchiere del mixer (o in una ciotola sufficientemente capiente se utilizzate il mixer a immersione) frullate i funghi (avendo cura di eliminare l'aglio) e il prezzemolo. Quindi aggiungete il parmigiano grattugiato, una spolverata di noce moscata e di pepe. Mescolate bene, quindi lasciate raffreddare completamente il composto (15 minuti circa).
- Riprendete la pasta e stendetela, fino a ottenere uno spessore di circa 1 mm. Sul bordo della pasta vicino a voi, formate una fila di mucchietti di farcia ai funghi, distanti 3-4 cm tra loro. Piegare il bordo della sfoglia su se stessa, coprendo il ripieno, in modo da ottenere un piccolo cilindro lungo: con una mano, di taglio, schiacciate lo spazio tra un mucchietto e l'altro. Con la rotella apposita ritagliate i tortelloni e sigillateli bene, poi adagiateli su un vassoio grande coperto di carta da forno o spolverizzato di semola. Continuate così fino a esaurimento della pasta.
- Fate fondere il burro in una padella a fuoco dolce insieme a qualche rametto di timo. Ponete la zuppiera dove servirete i tortelli vicino al fornello.
- Lessate i tortelli in acqua bollente leggermente salata, poi scolateli con il mestolo forato e versateli via via nella zuppiera preparata, alternandoli al burro fuso e al parmigiano ridotto a scaglette. Serviteli subito.

I consigli di Lia

- Potete preparare questa ricetta anche utilizzando funghi freschi. In questo caso occorrerà pulire i funghi, operazione che potrete fare facilmente ricordandovi che: ogni fungo va pulito individualmente, non va messo sotto acqua corrente e nemmeno immerso in acqua, perché si impregnerebbe e perderebbe il suo sapore. Prima di tutto si taglia via lo strato sottile che era a contatto diretto con la terra; il gambo va poi strofinato con un telo pulito umido, senza insistere troppo. Il cappello si pulisce nello stesso modo, con attenzione particolare alla parte inferiore, spugnosa e delicata, se fosse eccessivamente sciupata eliminatela. Si ruota poi il gambo staccandolo dal cappello e si tagliano della misura che serve per la ricetta.