

RAVIOLO AL CACIOCAVALLO CON BRODO DI FUNGHI E CIPOLLOTTO

13



Tempo: 60 min. Difficoltà: Media Persone: 4

INGREDIENTI

200 gr. di pasta all'uovo
50 gr. di ricotta vaccina
150 gr. di caciocavallo stagionato tritato
200 gr. di funghi porcini
mazzetto di erbe aromatiche
1 costa di sedano
3 cipollotti
1 carota

Pepe
Olio

Per la pasta all'uovo
150 gr. di semola rimacinata
50 gr. di farina 00
120 gr. di tuorli

PREPARAZIONE

Per la pasta

Fare una fontana con le polveri, mettere i tuorli al centro e impastare. Lasciar riposare.

Per il ripieno

Amalgamare il caciocavallo tritato con la ricotta, aggiustare di sale e pepe, mettere il composto in un sac a poche.

Formare dei ravioli o dei tortelli



Per il brodo

Fare un fondo con olio, sedano, carota, cipollotti tagliati grossolanamente e aggiungere il mazzetto aromatico.

Inserire i funghi precedentemente mondati, far tostare e aggiungere acqua. Lasciar andare il fondo per 1 ora e mezza – 2 ore.

Lasciarlo riposare in frigo per una notte e sgrassarlo.

