

Ravioli in salsa dorata



Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 1h

Dosi per 4 persone

Metti la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungi un pizzico di sale, le uova e 1 dl di latte tiepido. Lavora fino ad ottenere una pasta elastica, poi lasciala riposare per 30. Mondala e lava delicatamente i funghi, falla a fettine e cuocila in un tegame con il burro spumeggiante e lo scalogno a rondelle; sala e pepala e cuocila per 20. Tira la pasta in una sfoglia sottile e tagliala a rettangoli di 8x10 cm. Sistema al centro di ogni rettangolo 1 cucchiaino di funghi e richiudila sopra la pasta; con una rotella dentellata taglia e chiudi i ravioli.

Pulisci la zucca, tagliala a pezzetti e cuocila in forno per 20 a 180 ° C; toltala dal forno schiacciala con una forchetta e mettila in una casseruola con il latte rimanente, la panna, sala, pepala e cuocila a fuoco basso per alcuni minuti, poi passala al mixer. Rimetti la crema nella casseruola, unisci un pizzico di maggiorana, le zucchine lavate e fatte a dadini e cuocila a fuoco vivo per 10. Lessa i ravioli per 7-8', scolali e condiscili subito con la crema preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di farina 00
- 2 uova
- 1,5 dl di latte
- 300 g di funghi misti
- 50 g di burro
- 1 scalogno
- 300 g di zucca
- 1 dl di panna fresca
- maggiorana
- 2 zucchine
- sale e pepe