



Teresa Galeone

FUNGO RIPIENO DI CARDONCELLI
SPIRITO CONTADINO, FUNGO CROCCANTE
E CREMA DI PARMIGIANO

TERESA GALEONE



FUNGO RIPIENO DI **CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO**, FUNGO CROCCANTE E CREMA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PASTA: 250 gr di farina 0 • 115 ml di acqua tiepida • sale q.b.

RIPIENO: 2 patate lesse • 400 gr di **funghi cardoncelli Spirito Contadino** • sale e pepe q.b • olio evo q.b. • timo q.b.

CONDIMENTO: olio evo q.b • 1 spicchio di aglio

CIALDA: 20 gr di burro • 20 g di farina 00 • 20 gr di albume d'uovo • 20 gr di parmigiano • 20 gr di funghi porcini secchi

CREMA AL PARMIGIANO: 200 gr di parmigiano • 200 gr di panna fresca

PROCEDIMENTO:

PASTA: impastare con l'ausilio di una planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un 'impasto liscio. Coprire con una pellicola e mettere in frigo per almeno un'ora.

RIPIENO: in una padella scaldare un filo di olio evo con uno spicchio di aglio schiacciato, una volta dorato eliminarlo e mettere in padella i funghi cardoncelli. Saltare a fiamma viva per qualche minuto, poi mettere il ripieno in una teglia, coprire con pellicola e far intiepidire per almeno 30 min. Disporlo su un tagliere e tritare con un coltello grossolanamente, aggiungere le patate schiacciate, sale, pepe e qualche foglia di timo ed amalgamare il tutto. Mettere il ripieno in una sac à poche.

Stendere la pasta, posizionarvi dei mucchietti di ripieno ben distanti tra loro, sovrapporre un altro strato di pasta e con le dita chiudere bene facendo aderire i 2 strati eliminando l'aria. Coppare con uno stampo a forma di fungo o con un semplice coppapasta.

CIALDA: nel mixer frullare i funghi porcini secchi fino ad ottenere una polvere, aggiungere il burro morbido, la farina, il parmigiano e l'albume d'uovo. Mixare per 2 min, poi con l'ausilio di una spatola spalmarne il composto ottenuto su un tappetino di silicone. Cuocere in forno per 6 min a 170°C. Coppare la cialda ancora calda con lo stesso stampo dei ravioli.

CREMA AL PARMIGIANO: scaldare in una casseruola la panna fino a sfiorare il bollore, versarla sul parmigiano grattugiato e frullare con un minipimer.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata; nel frattempo in una padella scaldare dolcemente un filo di olio evo con uno spicchio di aglio intero schiacciato e un rametto di timo. Saltare la pasta nell'olio precedentemente aromatizzato a fiamma bassa. Impiattare con la crema di parmigiano, adagiarvi sopra i ravioli e decorare con la cialda di funghi secchi.