

Tortelloni ai funghi porcini burro e salvia

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

Per la pasta

- 180 g di farina di grano tenero tipo 00
- 2 uova di gallina
- Olio extravergine di oliva

Per il ripieno

- 250 ml di Brodo vegetale
- 200 g di funghi porcini
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale
- 4 rametti di prezzemolo
- 300 g di ricotta vaccina
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- Pepe nero macinato al momento

Per il condimento

- 40 g di burro
- 8 foglie di salvia
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione della pasta all'uovo

- Tenere da parte un po' della farina indicata perchè non è detto che occorra proprio tutta. La useremo se l'impasto lo richiederà durante la lavorazione.
- Raccogliere sulla spianatoia la farina setacciata e disporla a fontana.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.
- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire la farina tenuta da parte, ma senza esagerare perchè altrimenti i tortelloni si chiuderanno a fatica.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 30 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.

Preparazione del ripieno

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette. Se sono molto sporchi, e molto freschi, si possono sciacquare brevemente sotto acqua fresca corrente, altrimenti è meglio pulirli con uno straccio inumidito.
- Affettarli.
- Pulire lo scalogno e tritarlo finemente.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno tritato e farlo appena dorare su fiamma vivace.
- Unire un paio di cucchiaini di brodo caldo, un pizzico di sale, abbassare la fiamma e cuocere per 4-5 minuti.
- Alzare il fuoco, unire i funghi, farli cuocere un paio di minuti a fiamma vivace, salare e cuocere per 15 minuti, coperto, a fiamma media.
- Aggiungere del brodo vegetale se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

- Lasciar raffreddare i funghi e passarli al mixer per tritarli finemente.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle molto finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- In una terrina mescolare i funghi, la ricotta, il Parmigiano, il prezzemolo tritato ed una macinata di pepe fino ad amalgamarli.
- Conservare il ripieno ben coperto in frigo fino al momento di utilizzarlo.

Preparazione dei tortelloni

- Dividere la pasta in 4 parti uguali. Prendere la prima parte e stenderla in una sottile sfoglia con il mattarello o con la macchinetta per la pasta. [Trovate tutti i dettagli cliccando qui.](#)
- Tagliare con un coltello a lama liscia dei quadrati di 4-5 centimetri di lato e distribuire al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.
- Chiudere a tortellino, se ti serve una guida passo passo la trovi negli approfondimenti.

Per completare il piatto

- In una padella molto ampia sciogliere il burro a fiamma bassa assieme alle foglie di salvia, quindi spegnere il fuoco.
- Lessare i tortelloni in abbondante acqua salata per 1 minuto da quando vengono a galla, scolarli con la schiumarola trasferendoli nella padella del condimento a fuoco acceso per farli saltare qualche minuto girando di frequente.
- Servire immediatamente cospargendo con Parmigiano grattugiato.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I tortelloni così preparati possono essere congelati, prima di essere cotti e conditi. Al momento di cuocerli lessarli ancora congelati in abbondante acqua.

Se avanzano si possono mettere in una teglia, cospargere con il Parmigiano grattugiato e conservare per un giorno in frigorifero, ben coperti. Al momento di gustarli riscaldarli nel forno a 200°C.