

TORTELLONI AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- sale.

Per il ripieno:

- 150 g di funghi porcini,
- 150 g di funghi champignon,
- 100 g di cipolla,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 4 fette di pancarrè,
- latte,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Per il condimento:

- 1 scalogno,
- salvia,
- 30 g di burro,
- 25 cl di panna,
- 100 g di formaggio parmigiano.

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e una cucchiata di prezzemolo tritato.

Lasciate riposare la pasta al fresco per 30 minuti e, intanto, mondate tutti i funghi e tagliateli a lamelle.

Metteteli a rosolare in quattro cucchiaini d'olio insieme con la cipolla e uno spicchio d'aglio tritati.

Salate, pepate e tenete su fuoco vivo fino a quando il tutto risulterà asciutto.

Passate allora i funghi al tritatutto insieme con il pane ammollato nel latte e strizzato, raccogliendo il ricavato in una ciotola.

Amalgamatevi il parmigiano, sale, pepe e un pizzico di prezzemolo tritato.

Con la macchinetta tirate la pasta in sfoglie sottili.

Ritagliatele a quadrati di 5 centimetri di lato; al centro di ognuno mettete una cucchiata di composto ai funghi.

Piegate la pasta a triangolo e, tenendone un'estremità tra pollice e indice, giratela attorno a quest'ultimo dito chiudendo ad anello.

Quando tutti i tortelloni saranno pronti, lessateli scolandoli al dente.

Per il condimento, rosolate nel burro uno scalogno tritato, poi unite la panna, sale, pepe e i tortelloni.

Fateli saltare a fuoco vivo in modo che si insaporiscano, cospargeteli con il parmigiano e con delle foglioline di salvia tritate, quindi serviteli.