

# RAVIOLI CON FUNGHI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

600 g di ravioli pronti di carciofi,  
100 g di prosciutto crudo a fette spesse,  
200 g di funghi champignon,  
2 rametti di timo,  
20 g di burro,  
20 ml di olio di oliva,  
30 ml di vino bianco,  
1 limone (solo buccia),  
sale grosso.

Pulite con carta da cucina i rametti di timo, raccogliete le foglioline.  
Lasciate interi 2-3 pezzetti per la decorazione finale.  
Lavate il limone sotto l'acqua corrente, sfregandolo.  
Asciugatelo e tagliate a filetti la buccia, solo la parte esterna, non quella bianca amara.  
Potete utilizzare anche un rigalimoni.  
Pulite i funghi, eliminate il terriccio ancora presente.  
Sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente, tamponateli con carta da cucina.  
Tagliateli a fettine sottili verticali.  
Tagliate il prosciutto a listarelle di 1/2 cm.  
Portate a bollire in una pentola 5 litri di acqua con il sale grosso.  
Tuffate i ravioli, mescolate, lasciateli cuocere 5 minuti.  
Controllate la cottura prima di scolarli.  
Versate in una larga padella il burro e l'olio.  
Fatelo sciogliere a fuoco dolce, senza farlo friggere.  
Unite i funghi, lasciate insaporire 5 minuti a fuoco dolce.  
Mescolate con delicatezza, bagnate con il vino bianco.  
Lasciate evaporare.  
Unite il prosciutto preparato, fatelo appassire, mescolate 2 minuti.  
Scolate i ravioli, trasferiteli nella padella del condimento.  
Mescolate delicatamente la preparazione.  
Fatela insaporire da tutte le parti, aiutatevi con una paletta di legno, 3 minuti.  
Cospargete con le foglioline di timo preparate.  
Trasferite la preparazione in larghi piatti fondi fatti riscaldare prima nel forno caldo 10 minuti.  
Disponete sui ravioli i filetti di limone preparati.  
Completate con i rametti di timo tenuti da parte.  
Servite subito i ravioli ben caldi.