



PASTA

## Ravioli con funghi e tartufo



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
10 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
580K

NOTE

### INGREDIENTI

500 g di Ravioli ricotta e spinaci

#### PER IL CONDIMENTO

300 g di Funghi porcini surgelati

40 g di Tartufo nero

1 Scalogno

1 spicchio di Aglio

100 ml di Panna fresca

100 ml di Brodo vegetale

Peperoncino in polvere

Nepitella fresca (Mentuccia)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione

- Togliete i funghi dal freezer e distribuiteli su un vassoio, perché inizino a scongelare.
- Sbucciate e tritate finemente l'aglio e lo scalogno, poi trasferiteli in una padella capiente; fateli appassire in un fondo di olio per 4-5 minuti a fuoco molto basso.
- Tritate i funghi usando la mezzaluna, poi poneteli nella padella con un pizzico di peperoncino e delle foglioline di nepitella e fateli saltare a fuoco vivace per 1-2 minuti. Unite metà tartufo affettato, la panna e il brodo; salate, abbassate la fiamma e cuocete per 8-10 minuti.
- Nel frattempo lessate i ravioli in acqua calda bollente salata. Quando sono cotti scolateli, versateli nella padella del sugo e fateli insaporire per qualche secondo a fuoco vivace; fuori dal fuoco unite il parmigiano e amalgamate bene. Serviteli spolverizzando con una grattugiata del tartufo avanzato.

Carla Marchetti