

Ravioli di castagne con funghi pioppini

I ravioli sono fatti sempre con la stessa pasta all'uovo dei precedenti, il ripieno è fatto con ricotta e castagne bollite schiacciate, più o meno in parti uguali, sale e pepe.

Il sugo è fatto con funghi pioppini cotti in padella pochi minuti a fuoco vivace con aglio olio e peperoncino verde piccante, zafferano sciolto in poca acqua calda. Li ho lasciati riposare in padella mentre cuociano i ravioli che ho mantecato in padella col sugo, ho aggiunto una spolverata leggera di pecorino grattugiato nei piatti.

Ho scoperto che per togliere la terra ai funghi in un attimo basta usare la farina, e funziona.

Era la prima volta che compravo dei pioppini coltivati e secondo me sono buonissimi, rispetto agli altri funghi coltivati ma anche rispetto a certi porcini che si trovano a volte e che non sanno di niente.

Con le castagne bollite schiacciate ho fatto anche un paio di dessert semplicissimi.

