

RAVIOLI DI FOIE GRAS IN BRODO



Preparazione : 30 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 PERSONE

- PASTA PER I RAVIOLI - 220 g di farina - 2 uova a temperatura ambiente - 1 pizzico di sale - 1 cucchiaino di acqua ghiacciata - RIPIENO E BRODO - 60 cl di brodo di pollo - 1 mazzo di prezzemolo - 250 di funghi champignon - 1 cucchiaino di peperoncino di Espelette - 150 g di foie gras - Pepe rosa - Sale e pepe q.b.

PASTA PER I RAVIOLI

1. Nella bacinella in metallo, mettere la farina, le uova, l'acqua e un pizzico di sale. Avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma, riportare l'impasto verso il centro della bacinella e riavviare il programma. Bisogna ottenere un impasto elastico ma non colloso, se è colloso aggiungere un po' di farina, se è troppo asciutto aggiungere un po' di acqua.

2. Far riposare la palla di pasta in una pellicola per alimenti per 30 minuti.

RIPIENO E BRODO

1. Portare a ebollizione il brodo di pollo, aggiungere il prezzemolo, la metà dei funghi e il peperoncino. Coprire e lasciare in infusione per una decina di minuti. Tenere al caldo.

2. Tagliare il foie gras in parti uguali.

3. Su un piano da lavoro infarinato, stendere la pasta molto fine con un rullo da pasticceria su 1 mm di spessore.

4. Con uno stampino da biscotti tagliare dei dischi di pasta. Riempire ogni disco con un po' di foie gras. Mettere sopra un secondo disco premendo leggermente per togliere l'aria e incollare i bordi con un po' di acqua.

5. Mettere i ravioli su un piatto infarinato.

6. Farli cuocere 5 - 6 minuti in acqua salata bollente.

7. Versare il brodo in ogni tazza con i ravioli di foie gras e i rimanenti funghi tagliati sottili.

8. Aggiungere qualche grano di pepe rosa e servire subito.

Cook Expert ■