

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Fazzoletti ripieni di porcini

INGREDIENTI / QUANTITÀ

8 grossi porcini, 150 g di prosciutto crudo magro, 100 g di prosciutto cotto, 1 cucchiata di basilico tritato, 1 pizzico di origano, 30 g di parmigiano, 1 uovo, 3 cucchiatae d'olio di oliva, pepe, sale (per la pasta), 200 g di farina bianca, 70 g di burro, poco vino bianco secco, 1 uovo, sale

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Preparare prima la pasta impastando la farina con il burro morbido e a pezzetti, poco sale, l'uovo e se necessario, un po' di vino bianco. Impastarla e avvolgerla in carta oleata quindi lasciarla riposare in frigorifero. Pulire i funghi, staccare le cappelle dai gambi e tritare questi ultimi non troppi fini. Scavare un po' la parte interna delle cappelle; mettere in una terrina il prosciutto cotto tritato insieme a quello crudo, il formaggio, l'origano, il basilico, sale, pepe e mescolare. Cuocere le cappelle insieme ai gambi e ai ritagli di funghi in olio (dovranno almeno ammorbidirsi). Stendere con un mattarello la pata di circa ½ cm e dividerla in 8 larghi quadrati. Riempire le cappelle con il composto preparato e adagiarle al centro di un quadrato di pasta mettendo intorno anche dei ritagli di funghi. Pennellare la pasta tutto intorno con un uovo sbattuto e richiuderla, sul fungo, a fazzoletto unendo gli angoli opposti. Pennellare la pasta con il rimanente uovo sbattuto, infarinare e infornare a 180° per 20'.