

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.