

RISSOLES AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta sfoglia (anche surgelata),
- 400 g di champignons,
- il succo di un limone,
- una cipolla,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 150 g di prosciutto tagliato in una sola fetta,
- mezzo bicchiere di panna liquida,
- 60 g di parmigiano grattugiato,
- farina per stendere la sfoglia,
- olio abbondante per friggere.

Preparate la pasta sfoglia oppure fate scongelare quella surgelata. Una volta che la pasta è pronta preparate il ripieno. Private i funghi della parte terrosa del gambo, poi lavateli accuratamente e tagliateli a fettine o a pezzettini, buttandoli in una ciotola piena di acqua acidulata con il succo di limone. Ora tritate finemente la cipolla e fatela appassire in un tegame con il burro. Buttate i funghi nel soffritto e cuoceteli a fiamma viva, affinché perdano l'umidità; salateli e pepateli, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura per 15 minuti. Circa 5 minuti prima che scada questo tempo, unite il prosciutto tagliato a dadini; rimescolate, bagnate con la panna e completate la cottura facendo addensare l'intingolo. Spegnete il fuoco e spolverizzate di parmigiano, rimestando continuamente. Infarinate la spianatoia e stendetevi sopra la pasta, con il matterello, in una sfoglia spessa 4-5 mm; poi con uno stampino tagliapasta di 12 cm di diametro ritagliate nella sfoglia otto dischi. Mettete nel mezzo di ciascun disco un cucchiaino di composto; poi piegate la pasta a metà e premetela lungo il bordo, che avrete spennellato con acqua fredda per fare aderire bene i due lembi. Immergete le rissoles in abbondante olio fumante e fatele dorare da entrambe le parti; man mano che sono pronte, mettetele a perdere l'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.