

NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI

I nidi di rondine alla robiola e porcini sono una rivisitazione di un classico piatto romagnolo. La ricetta classica nel ripieno non prevede la robiola, che a mio parere ci stà d'incanto, ma "solamente" prosciutto funghi e fontina o mozzarella, il tutto farcito con abbondante besciamella, alcune versioni prevedono anche l'uso della salsa di pomodoro o del ragù di carne. Un piatto goloso e di sicuro effetto, ottimo per essere servito durante le festività o per il pranzo della domenica.

Questa ricetta la potete trovare anche nel nuovo numero di Taste&More, assieme ad un'idea vegetariana per una ricca pasta al forno realizzata da Mary Pellegrino. A fine post cliccando sulla copertina potrete sfogliare il num. 23 di Taste&More.



NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI



- Per la pasta
 - 300 g di farina 00
 - 3 uova
 - Per il ripieno
 - 300 g di robiola
 - 250 g di prosciutto cotto
 - 300 g di funghi champignon al netto
 - 300 g di funghi porcini al netto
 - 60 g di parmigiano reggiano
 - Per la besciamella
 - 800 g di latte intero
 - 80 g di burro
 - 50 g di farina 00
 - noce moscata
 - sale
1. Per la besciamella, fate scaldare il latte, in un largo tegame mettete il burro a pezzi e fatelo sciogliere. Aggiungete la farina e mescolate con una frusta, unite il latte a filo sempre mescolando. Completate con abbondante noce moscata e regolate di sale.
 2. Cuocete a fiamma bassa sempre mescolando fino a quando la besciamella sarà densa.
 3. Pulite i funghi con un panno umido per eliminare la terra, mondateli, pesate il quantitativo necessario e tagliateli a rondelle. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, mettete gli spicchi di aglio interi ed i funghi, fate cuocere qualche minuto e allungate con una tazza di acqua, regolate di sale e

proseguite la cottura per circa 30 minuti, eliminate l'aglio.

4. In una ciotola lavorate la robiola con il parmigiano reggiano grattugiato e 8 cucchiari abbondanti di besciamella.
5. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova fino a formare un panetto liscio. Fate riposare la pasta coperta per 30 minuti poi stendetela sottile.
6. Dividete la sfoglia ottenuta in tre strisce e a loro volta dividetele in due pezzi. Fate bollire abbondante acqua salata e cuocete 3-4 minuti i pezzi di pasta due per volta.
7. Scolateli e stendeteli man mano su un canovaccio pulito, tamponate in modo da asciugare la pasta. Stendete uno strato di crema di robiola su ogni pezzo di pasta lasciando un bordo di 1 centimetro tutto attorno.
8. Fate un secondo strato con i funghi e un terzo con il prosciutto. Arrotolate la pasta e tagliate dei pezzi di circa 4 centimetri. Ricoprite il fondo di una teglia con uno strato abbondante di besciamella e disponete i nidi di rondine uno affianco all'altro.
9. Completate con la rimanente besciamella facendola colare tra i nidi.
10. Scaldate il forno impostato con la funzione cottura tradizionale statica a 180°C, cuocete 40 minuti, gli ultimi 15 minuti modificate la modalità di cottura impostando la funzione riscaldamento dal basso.

RICETTA REALIZZATA CON FORNO TOUCH 60 SMALVIC





Canteloni di Venere



Cannelloni di Venere





STOP ⏸ +
Ⓛ °C -

AUTO 12:51
13:18 | 180°

▲ 🔒 GO
▼ || ☀

© Smalvia



Lombello di Venere

