



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RAVIOLI DI ZUCCA CON FUNGHI E SALSICCIA

[www.dolciagogo.it](http://www.dolciagogo.it)



### Ingredienti per 4 persone:

500 g di ravioli in foglia rustica con zucca  
1 cipolla piccola  
200 g di salsiccia  
½ bicchiere di vino bianco aromatizzato  
100 g di funghi porcini secchi  
Olio Extravergine d'Oliva Dante q.b.  
Sale e pepe q.b.

### Preparazione:

Mettete in ammollo i funghi secchi per 15 minuti in acqua tiepida, quindi scolateli e strizzateli. Affettate finemente la cipolla e soffriggetela in un tegame con l'olio, poi aggiungete la salsiccia spellata e sminuzzate i funghi. Lasciate rosolare la salsiccia, unite i funghi e mantecate per 5 minuti poi unite il vino bianco aromatizzato, lasciate sfumare e continuate fino a cottura. Lessate i ravioli in abbondante acqua salata e versateli nel tegame con funghi e salsiccia e mantecate il tutto.

