

PRIMI PIATTI

Ravioli al salmone

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 kg di ricotta
250 g di salmone.

PER LA PASTA

1 uovo per 100 g di farina
olio q.b.

PREPARAZIONE

1 Iniziare preparando il ripieno: mettere nel mixer la ricotta fresca ed il salmone affumicato.



2 Frullare finchè risulti bello liscio.



3 Intanto, preparare la pasta. Stendere la pasta con la macchinetta allo spessore 6 e posiziarvi il ripieno.



4 Tagliare i ravioli nella forma desiderata.



5 Lessare i ravioli in acqua salata con un cucchiaio d'olio, in modo che non si attacchino.

Per il condimento, utilizzare un'emulsione di olio, limone, sale e pepe, delle noci tritate e dei grani di pepe rosa.

