

PRIMI PIATTI

Ravioli con gamberi e schiuma di dragoncello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



200 g di panna liquida
un poco di panna montata
1 mazzetto di dragoncello tritato
mezzo cucchiaino di scorza d'arancia
grattugiata
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 ciao

fate proprio saltare nella padella questi ingredienti.



2 Metteteli da parte e lasciateli raffreddare. Solo col profumo mi è venuta voglia di mangiarli così.

Poi fate una sfoglia come al solito che tirate molto sottile. Con un bicchiere o un stampino fate 24 dischetti.

Aromatizzate con sale e pepe del formaggio fresco tipo Philadelphia. Mettetene un cucchiaino sopra a ogni dischetto, aggiungete un gambero con un pò di prezzemolo.



3 spennellate il bordo dei dischetti con del chiaro d'uovo e chiudete i ravioli. È molto importante che i ravioli siano chiusi ermeticamente, perchè se nò, cuocendoli esce il ripieno di formaggio.



4 Fate rosolare lo scalogno e l'aglio in poco burro. Aggiungete il Vermut e lasciatelo evaporare. Fate arrostire il concentrato e aggiungeteci il brodo. Lasciatelo sobbollire per un minuto e metteteci il vino.

Lasciate ridurre il tutto per circa la metà. Aggiungete la panna liquida e fatela cuocere a calore basso fino che raggiunge una consistenza cremosa. Togliete il sugo dal fuoco, aggiungete il dragoncello, la scorza e la panna montata (2 cucchiaini). Elaborate tutto con un mixer a mano fino che diventa tutto schiumoso.



5 Cuocete i ravioli per circa 3 minuti e serviteli molto caldi. Io li ho messi sopra a degli spinaci cotti nel burro con aggiunta di un pò di parmigiano grattugiato.

