

PRIMI PIATTI

Ravioli di pasta phillo allo zafferano con salmone al sugo di asparagi e vongole

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

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



PER LA PASTA

250 g di farina
acqua
50 g di olio extravergine d'oliva
1 bustina di zafferano.

PER IL RIPIENO

salmone affumicato.

PER IL SUGO

300 g di vongole
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
3-4 asparagi lessati
10 pomodorini
prezzemolo tritato
vino bianco.

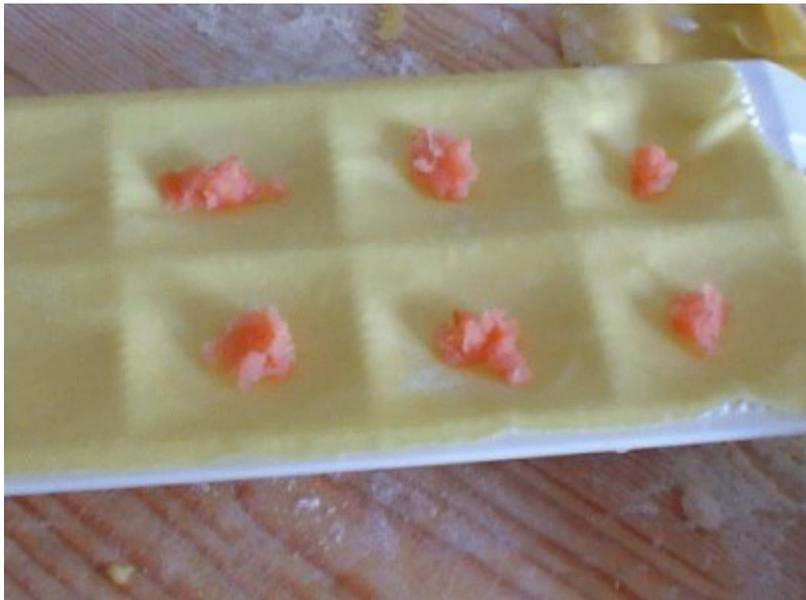
PREPARAZIONE

- 1 Lavorare gli ingredienti elencati per la realizzazione della pasta. Impastare fino ad ottenere una pasta molto morbida e facile da lavorare.



- 2 Tirare la pasta molto sottile col tirapasta all'ultimo numero.

Preparare i ravioli, mettendo al centro di ognuno di essi semplicemente del salmone affumicato.



- 3 Preparare il sugo. Far aprire le vongole, sciacquate più volte, nell'olio in cui si è fatto soffriggere uno spicchio di aglio.



- 4 Trasferire le vongole e, nel sughetto di cottura, far terminare la cottura agli asparagi precedentemente sbollentati, dopodichè aggiungere del vino bianco e farlo sfumare.



- 5 Aggiungere i pomodorini e far cuocere il tutto per qualche minuto.



6 Infine, aggiungere le vongole sgusciate, abbondante prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

Lessare i ravioli, scolarli con un mestolo forato e farli mantecare nella padella col sugo.

Questa operazione richiede molta delicatezza perchè essendo la pasta molto sottile tende a rompersi.

Impiattare.

