

PRIMI PIATTI

Ravioli la pesto di basilico in salsa al burro e calamari

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA FRESCA

200 g di farina di semola

2 uova.

PER IL RIPIENO

200 g di ricotta di pecora

4 cucchiaini di pesto al basilico

4 cucchiari di parmigiano

pepe bianco.

PER IL CONDIMENTO

i ciuffi di 4 calamari

olio evo

1 bicchiere di vino bianco secco

burro

sale.

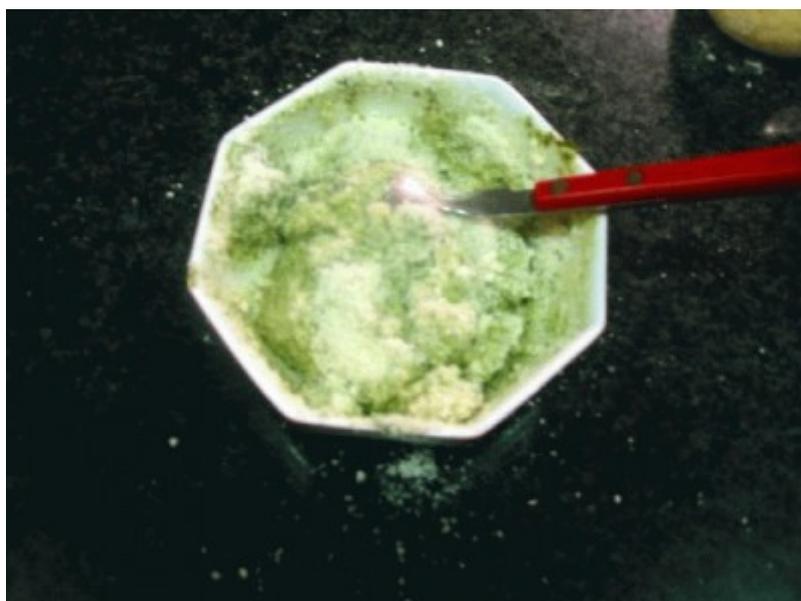
PREPARAZIONE

- 1 Prima di ogni cosa fate la pasta: un uovo per 100 g di farina di semola. Impastate bene e fatela riposare in frigo per una mezz'oretta coperta di pellicola.



- 2 Mentre la pasta si assesta in frigo, preparate il ripieno con ricotta fresca di pecora e il pesto.

Mescolare insieme tutti gli ingredienti, controllare di sale e alla fine aggiungere una bella grattata di pepe bianco.





3 Per la salsa di condimento: tagliare i tentacoli del calamari, saltarli in padella con 2 cucchiari d'olio e un pizzico di sale.

Appena cambiano colore e si fan rossastri sfumare con il vino bianco secco.



4 Tolti i calamari, appena sparito l'odore dell'alcool, aggiungere una noce di burro e lscioglierla nel sughetto, in questo modo i calamari non diventano duri



5 Poi riunire il tutto fuori dal fuoco.



6 A questo punto va tirata la sfoglia al mattarello, a 2mm circa.



7 Confezionare i ravioli.



8 Farli bollire in acqua salata, scolarli col ragnetto e li saltarli nella salsa.



9 Servirli caldi guarnendo con foglioline di basilico





10 Buon appetito.