

PRIMI PIATTI

## Ravioli salmonati

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [4 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Un primo raffinato, giusto per una bella cenetta a base di pesce. Semplici da preparare, farete sicuramente un figurone!

POMODORI CILIEGINI

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ANETO

## PREPARAZIONE

- 1 Realizzate l'impasto della pasta all'uovo arancione come da ricetta che troverete cliccando sopra il link negli ingredienti. Formate una palla, copritela con della pellicola trasparente e mettetela a risposare in frigorifero.

Raccogliete in una ciotola la ricotta. Sbriciolatela e amalgamatevi il salmone, l'aneto e l'aglio finemente tritati, pepe e noce moscata.





**2** Ottenuta una crema omogenea, incorporatevi il parmigiano ed il tuorlo.

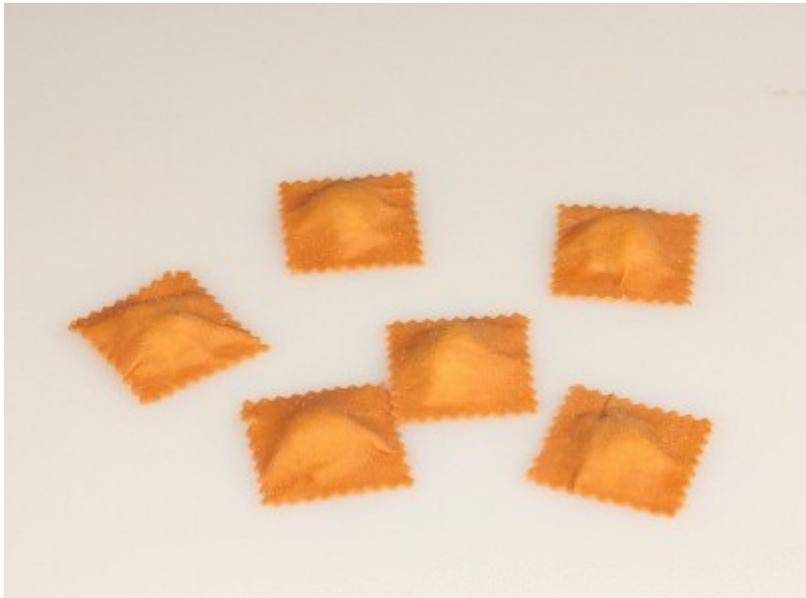


**3** Spianate la pasta in una o più sfoglie sottili rettangolari.

Disponete dei mucchietti d'impasto a distanza regolare su di un lato del rettangolo di sfoglia, quindi ripiegare l'altro lato di sfoglia sopra il ripieno stesso.



**4** Ritagliate i ravioli di circa 4 cm di lato.



**5** Mettete una pentola con abbondante acqua salata sul fuoco e, non appena spicca bollore, tuffateci i ravioli e lasciateli cuocere per circa un paio di minuti.

Nel frattempo fate soffriggere molto velocemente uno spicchio d'aglio tritato in padella con un po' d'olio.

Aggiungete, quindi, i pomodorini tagliati a pezzetti e l'aneto; lasciate che il sugo prenda la giusta consistenza.



- 6 Non appena cotti, trasferite i ravioli ben scolati in padella con il sugo e spadellateli per un minuto affinché s'insaporiscano nel sugo stesso.

