

PRIMI PIATTI

# Rayioli verdi ai gamberi con vellutata di zucca e bisque

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **elevata**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



carota

cipolla

brodo di pesce

farina

cognac.

## PREPARAZIONE

**1** Preparazione della bisque di crostacei: la bisque di crostacei non è una vera e propria salsa, ma bensì un fondo. Con questo fondo si possono insaporire sughi, ma condire anche paste e riso.

La preparazione è molto semplice e si prepara con i carapaci dei crostacei che utilizziamo normalmente per i nostri piatti.

Tutte le volte che utilizziamo dei crostacei possiamo preparare la bisque. L'importante è tenere in disparte i carapaci e lavorarli nella maniera adeguata.

In un tegame con i bordi alti mettiamo del burro e dell'olio (evo). Facciamo soffriggere un pochino, poi aggiungiamo i carapaci dei nostri crostacei.



2

Sfumiamo con del cognac. Una volta evaporato aggiungiamo del brodo di pesce ( anche acqua e dado di pesce va bene) e facciamo ridurre della metà.

Una volta ridotto mettiamo il tutto nel frullatore e frulliamo fino ad ottenere una crema. Filtriamo con un colino a maglie fitte e rimettiamo tutto sul fuoco. Aggiustiamo di sale e pepe.

Verso la fine aggiungiamo un pò di farina setacciata per far addensare la salsa, e la nostra bisque è pronta.

La possiamo mettere in freezer ed utilizzare quando necessaria. Molto comoda è metterla nei contenitori per i cubetti del ghiaccio!!!



**3** La preparazione può sembrare difficile, ma con calma si riesce a fare tutto. E il risultato soddisferà ampiamente il vostro palato.

Per prima cosa dobbiamo preparare la pasta e tirare la sfoglia. La sfoglia è la stessa dei tortelloni, tortellini, tagliatelle con la differenza che dobbiamo inserire nell'impasto gli spinaci. Quindi tritiamo finemente gli spinaci (anche quelli surgelati) ben strizzati, e li uniamo all'impasto.

Cominciamo a preparare la farcia: Sgusciamo i gamberi. Teniamo in disparte i carapaci per preparare la bisque e tritiamo lo scalogno.

In una padella mettiamo l'olio e lo scalogno. Facciamo imbiondire e aggiungiamo i gamberi tagliati a cubetti e il pomodoro. Il pomodoro va prima sbollentato e pelato. Tolti i semi e la parte interna lo tagliamo a cubetti piccoli.



**4**



5

Una volta che i gamberi sono cotti e il pomodoro ha creato una salsina, togliamo dal fuoco.  
( pochi minuti)

In una terrina uniamo l'uovo, il pan grattato e aggiustiamo di sale e pepe.

Tiriamo la sfoglia. Con un coppapasta creiamo dei cerchi di circa 6 cm di diametro.

Mettiamo un pò di farcia e chiudiamo.



6

Ora che abbiamo creato i nostri ravioli non ci resta che creare la salsa.  
Tagliamo la zucca a cubetti piccoli e li mettiamo in una padella dove abbiamo fatto  
imbiondire dello scalogno. Aiutiamo la cottura con dell'acqua.



7

Quando la zucca sarà cotta mettiamo il tutto nel mixer e frulliamo il tutto fino a creare una vellutata. Uniamo la bisque che abbiamo preparato in precedenza nella proporzione di 2 a 1. ( 2 cucchiai di zucca e 1 di bisque)

Cuociamo i ravioli in abbondante acqua salata. Una volta cotti li saltiamo in una padella con del burro del basilico e del prezzemolo.

Impiattiamo mettendo la salsa di zucca e bisque nel fondo del piatto. Sopra i ravioli e una foglia di prezzemolo a decorazione.

