

PRIMI PIATTI

Ravioloni con ricotta e fiori di zucca al pesto di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



4 zucchine lessate
poco olio extravergine di oliva
pochi pinoli
4 noci
una manciata di pecorino romano.

PER GUARNIRE

una decina di fiori di zucca puliti
1 uovo
50 g di farina
150 ml circa di acqua gassata
olio di semi per friggere

PREPARAZIONE



- 2 Preparete il ripieno: tritare la cipolla, in una padella mettete l'olio, la cipolla ed i fiori di zucca tagliati sottilmente, fate stufare e aggiungete sale e pepe.



3 Fate raffreddare.

Unite la ricotta, il pecorino grattugiato ed eventualmente aggiustate di sale. Frullare velocemente al minipimer.



4 Preparete la pasta: impastare le uova con la farina e l'olio e formate una pasta omogenea, con la macchinetta per la pasta tiratela ricavando delle sfoglie sottili.



- 5 Segnate lievemente la sfoglia con un tagliapasta tondo e distribuitevi al centro un cucchiaino di ripieno.



- 6 Spennellate con un po' di acqua i bordi della sfoglia e la pasta tra un mucchietto di ripieno e l'altro per far meglio aderire la seconda sfoglia.



- 7 Coprite con una seconda sfoglia e dopo aver eliminato l'aria presente tagliate i ravioloni con lo stampino usato in precedenza.



- 8 Con i rebbi di una forchettina sigillate bene tutt'intorno i bordi.

Per il pesto: frullare con il minipimer le zucchine con le noci, i pinoli, il pecorino grattugiato e l'olio.



- 9 Preparare la tempura: in una ciotola mescolare l'uovo con la farina e unite poca acqua gassata alla volta fino ad avere un pomposto fluido.



- 10 In una padella fate scaldare l'olio, immergete i fiori di zucca nella tempura e friggere fino a quando la superficie è croccante.



- 11** Lessare in una pentola in abbondante acqua salata i ravioli. Quando verranno a galla scolateli con il mestolo forato e saltateli con molta delicatezza insieme al pesto ed una noce di burro.



- 12** Impiattare e servire saldi.

