

PRIMI PIATTI

Ravioli al salmone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **ravioli al salmone** sono un primo piatto raffinato, ideali per una cena a base di pesce, o come primo piatto per la cena della Vigilia di natale. Per preparare i ravioli al salmone utilizziamo una **pasta fresca fatta in casa** e dell'ottimo **salmone affumicato** abbinato a della ricotta fresca e cremosa.

Se vuoi preparare degli ottimi ravioli a base di pesce, non ti servono grandi attrezzature, se hai una sfogliatrice, la preparazione sarà più semplice e veloce, se non ne hai una, nessun problema, puoi stendere la sfoglia per i ravioli con un semplice mattarello.

Puoi servire i ravioli al salmone con un buon sugo di pomodori freschi molto semplice, o puoi scegliere delle alternative come burro e salvia, panna da cucina, o ciò che più ti piace, ricordati che il ripieno

di questa pasta è molto saporito, quindi come condimento cerca di rimanere sul delicato, con pochi aromi mescolati tra di loro.

Prova anche i nostri [ravioli classici](#)

Sei alla ricerca dell'idea perfetta per un primo adatto alle prossime feste di Natale? Nessun problema, ecco qui i nostri [migliori primi piatti per le feste!](#)

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA

FARINA DI GRANO DURO 100 gr

FARINA 0 100 gr

UOVA 2

CONCENTRATO DI POMODORO 20 gr

SALE 4 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

RICOTTA VACCINA 250 gr

SALMONE AFFUMICATO 80 gr

TUORLO D'UOVO 1

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

AGLIO 1 spicchio

NOCE MOSCATA

ERBA CIPOLLINA

PEPE NERO

SALE

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

POMODORI CILIEGINI 300 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

AGLIO 1 spicchio

BASILICO 2 foglie

SALE

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

1 Per prima cosa prepara la sfoglia, versa la farina 0 e la farina di grano duro in una ciotola,

aggiungi il sale, le uova e il concentrato di pomodoro.





2 Inizia a mescolare il tutto con una forchetta, poi continua con le mani, ribalta l'impasto sul piano da lavoro e lavoralo fino ad ottenere una palla liscia e morbida.

Copri l'impasto con pellicola o con una ciotola a campana e lascialo riposare mentre prepari il ripieno.





PREPARAZIONE DEL RIPIENO

- 1 Prendi un'altra ciotola versa la ricotta, trita grossolanamente il salmone con il coltello e aggiungilo alla ricotta. Unisci ora il formaggio grattugiato previsto e due o tre steli di erba cipollina tritati.





2 Sbuccia l'aglio e tritalo con un coltello, aggiungilo alla ciotola del ripieno, unisci il tuorlo. Condisci con sale, pepe macinato al momento e un po' di noce moscata grattugiata.

Amalgama bene il tutto con una forchetta.







PREPARAZIONE DEI RAVIOLI

- 1 Riprendi in mano la sfoglia, dividila in 3 o 4 parti con un tarocco o con un semplice coltello. Appiattisci leggermente ogni pezzo schiacciando con i palmi delle mani, poi tira la sfoglia sottile con una sfogliatrice, se non ne hai una, puoi farlo molto semplicemente con un mattarello.



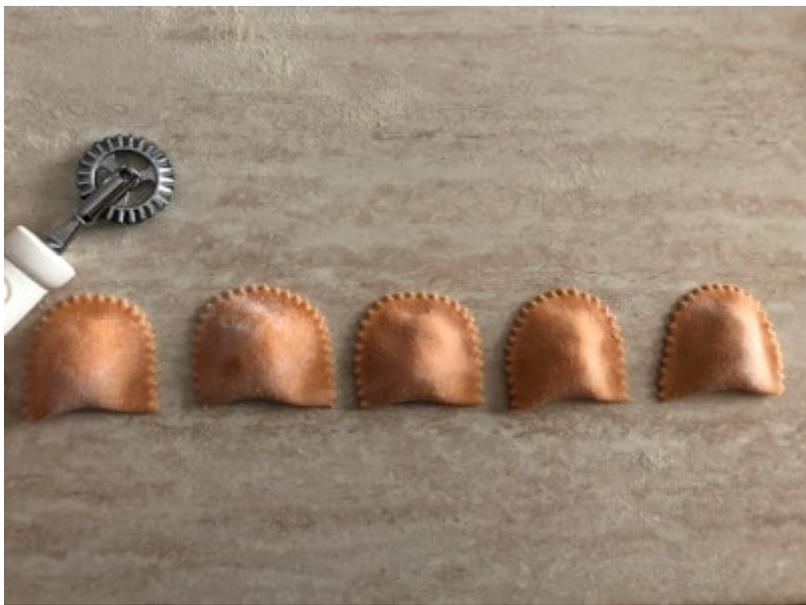


2

Con l'aiuto di due cucchiari, inizia a farcire la sfoglia per ottenere i ravioli, piega la pasta su se stessa, chiudi premendo attorno al ripieno con i palmi delle mani in modo da eliminare l'aria, poi sigilla e taglia i ravioli con una rotella dentellata o con uno stampo per ravioli. Sposta i ravioli su un vassoio infarinato.







3 In una padella antiaderente e capiente tanto da accogliere anche i ravioli cotti, fai scaldare l'olio con lo spicchio di aglio, fai andare a fiamma dolce per qualche minuto.

Taglia in quarti i pomodorini e aggiungili nella padella insieme ad un cucchiaio di concentrato di pomodoro e mezzo bicchiere di acqua. Aggiusta di sale aggiungi un paio di foglie di basilico e cuoci per circa 10 minuti.







4 Prendi una pentola capiente e riempila di acqua per 3/4 portala ad ebollizione e il sale grosso. Versa i ravioli e cuoci per 4/5 minuti, non esagerare con la cottura per non rovnarli.

Quando i ravioli saranno cotti scolali bene con uno scolapasta e uniscili al condimento nella padella. Mescola bene per farli insaporire in modo uniforme.

I ravioli al salmone sono pronti, non ti resta che servirli.







CONSIGLIO

Puoi preparare i ravioli in anticipo, o raddoppiare le dosi se preferisci averli sempre pronti in freezer, puoi congelarli nei vassoi e trasferirli nei sacchetti appositi una volta congelati.