

PRIMI PIATTI

Mezzaluna di ricotta e limone con mazzancolle e zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La mezzelune di ricotta e limone con mazzancolle e zenzero, è un piatto di considerevole presenza scenica oltre che gusto! Pensate che sia una preparazione complicata? Assolutamente no, il trucco è tutto negli abbinamenti lussuosi e saporiti che rendono speciale un piatto inaspettatamente facile e goloso! La nota piccante dello zenzero si sposa benissimo con la dolcezza dei crostacei e la morbida ricotta dà il tocco finale! Provate questa ricetta e se amate le paste ripiene ecco per voi anche un'altra idea: [ravioli al formaggio!](#)

PER 300 G CIRCA DI PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE 1 cucchiaino da tè

PER LE MEZZELUNE

RICOTTA DI PECORA 200 gr

LIMONE scorza grattugiata - 1

MAZZANCOLLE 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1

ZENZERO 5 cm

ERBETTA DI FINOCCHIO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete la pasta fresca e stendetela finemente fino a creare un rettangolo.



- 2 Mettete da parte la pasta stesa appoggiandoci sopra uno strofinaccio umido in modo tale da non seccarsi.

Ora, andate a preparare il ripieno: in una ciotola inserite la ricotta, schiacciatela con una

forchetta, aggiungete il sale, pepe macinato fresco e grattugiate la scorza di limone.



- 3 A questo punto procedete con il confezionamento delle mezzelune: con un coppapasta rotondo o un bicchiere andate ad incidere la pasta, mettete un po' di ripieno nelle circonferenze e sigillate, tenendo umida la pasta con dell'acqua, facendo combaciare i due lati; con i rebbi di una forchetta andate a premere nei bordi della mezzaluna.

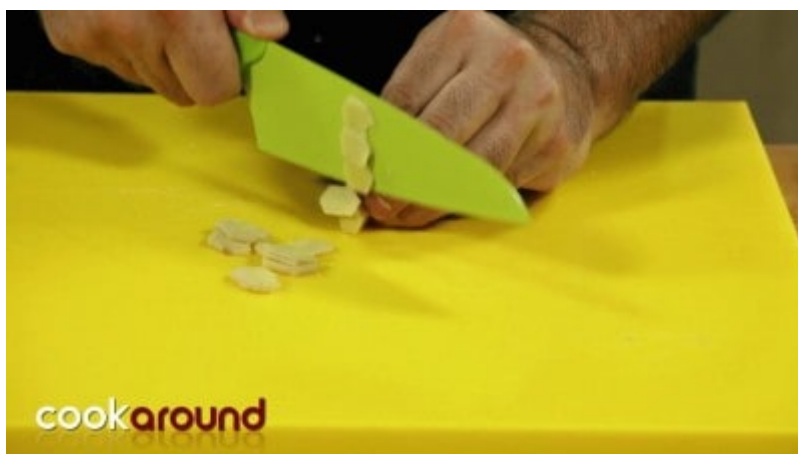


4 Disponete le mezzelune su di un piatto con della farina per evitare che si attacchino.

Ora, prendete una padella con un giro d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia e lasciate che prenda calore.



- 5 Nel frattempo prendete la radice di zenzero, sbucciatela e tagliatela a dischetti e inseritela in padella.





6 Aggiungete le code di mazzancolle, pulite e sgusciate, e lasciate rosolare per 3-4 minuti.



7 Andate ad eliminare lo spicchio d'aglio e aggiungete l'erbetta di finocchio.



8 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate a bollire. Quando l'acqua bolle aggiungete il sale e un filo di olio extravergine di oliva che servirà a non far attaccare la pasta e tuffate i ravioli.



- 9 Aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta in padella, dopodichè scolate i ravioli con una schiumarola e inseriteli in padella.





10 Amalgamate i ravioli con il sughetto fatto.

Servite le mezzelune con tutto il suo condimento e un filo di olio a crudo.

