

PRIMI PIATTI

Mezzelune ai gamberi ricotta e aneto con profumo di zenzero e limone

di: *Cipolla77*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



pochissima farina 00

olio extravergine qb

sale qb

pepe bianco qb.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un classico impasto con gli ingredienti per la pasta, formate una palla e mettetela a riposare in frigorifero, ricoperta con pellicola, per almeno 30 minuti.

Sgusciate a crudo le code di gambero lasciandone 6 a testa con la "codina" attaccata., non buttate i gusci.



- 2 In una pentola dai bordi alti, mettete qualche cucchiaio di olio, la carota, il sedano e uno scalogno tagliati a pezzi grossolani, e fate insaporire le verdure insieme ai gusci dei gamberi per qualche minuto.



3 Sfumate con un goccio di vino bianco.



4 Unite quindi acqua calda e coprite a filo tutti gli ingredienti. Chiudete con coperchio e fate sobbollire dolcemente fino a quando il brodo sarà ridotto a metà della metà.



- 5 Passate quindi al colino il brodo e al passaverdura tutti i gusci con anche le verdure per estrarre tutti i succhi e i sapori possibili.





6 Con pochissimo burro e pari quantità di farina preparate un impasto che aggiungerete a pezzetti nel brodo ottenuto per farlo addensare.

Scaldando il brodo unite poco alla volta questo composto, quando raggiunge la densità desiderata non unitene più altrimenti rischiate di ispessire troppo il sugo.

Questo sugo vi servirà per condire i ravioli.





7 Prendete ora i gamberi e metteteli in una padella dove avrete fatto imbiondire, in poco olio, uno scalogno tritato finemente.



8 Quando sono diventati rossi, unite un pizzico di pepe bianco, un po' di zenzero in polvere e regolate di sale. Sfumateli con un goccio, ma proprio un goccio, di cognac.



9 Tenete da parte i gamberi "con la coda" e tritate con la mezzaluna i restanti gamberi.



- 10 Unitevi la ricotta, ben scolata, e l'aneto tritato. Regolate di sale.
Aggiungete un pizzico di scorza di limone grattugiata e mescolate bene (farcia dei ravioli).



- 11 Tirate la sfoglia e con l'apposito attrezzo tagliate dei cerchi. Io ho usato la dimensione di 8 cm di diametro e ho quindi preparato 4 grossi ravioli a persona.



- 12 Riempite ogni raviolo con un cucchiaino di farcia e chiudete bene premendo i bordi.



13 Unite ai gamberi rimasti il brodo ispessito che avevate preparato in precedenza.



- 14 Tuffate i ravioli in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il sugo.
Disponete in ogni piatto 4 ravioli distribuitevi sopra 6 gamberi e decorate con un ciuffetto di aneto fresco.

