PRIMI PIATTI

Ravioli al pesto di basilico in salsa al burro e calamari

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Se volete stupire i vostri ospiti o semplicemente preparare per voi e per i vostri cari qualcosa di davvero speciale, i ravioli al pesto di basilico in salsa al burro e calamari sono davvero ciò che fanno al caso vostro. La ricetta sembra difficile ma non lo è. Seguendo tutti i nostri consigli, riuscirete a realizzare una pasta ripiena molto saporita che sarà amata da tutti.

Il pesto di basilico si sposa benissimo con la dolcezza dei calamari e il mix di sapori è davvero incredibile.

Buono, semplice e saporito questo primo con i calamari conquisterà anche i palati più difficili!

Provate questa ricetta e vedrete che successo sulla vostra tavola.

Se amate fare questo genere di proposte ecco per voi altre ricette di ravioli, una più buona dell'altra tutte da copiare:

ravioli di patate
ravioli di melanzane e ricotta
ravioli al formaggio

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 350 gr
SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO 50 gr
UOVA pasta gialla - 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

RICOTTA VACCINA 250 gr
BASILICO 25 gr
UOVA 1
PECORINO GRATTUGIATO 40 gr
PINOLI 10 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 gr
CUBETTI DI GHIACCIO 1
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER IL SUGO

CALAMARI 400 gr
BURRO 30 gr
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
POMODORINI 150 gr
SALE
PEPE NERO
BASILICO

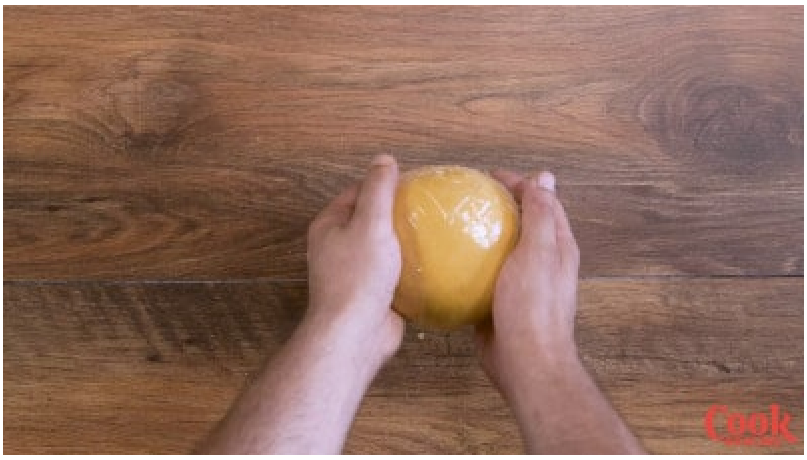
PREPARAZIONE

1 Per preparare questi ravioli al pesto di basilico per prima cosa realizztae la pasta e lasciate riposare per almeno 30 minuti avvolta nella pellicola.

Cook AROUND

Cook AROUND

Cook AROUND



2 Fatee il pesto frullando tutti gli ingredienti, aiutandovi con un mixer a immersione.

3 Mescolate alla ricotta un pò del pesto ottenuto e l’uovo, peparate e amalgamate bene il composto.

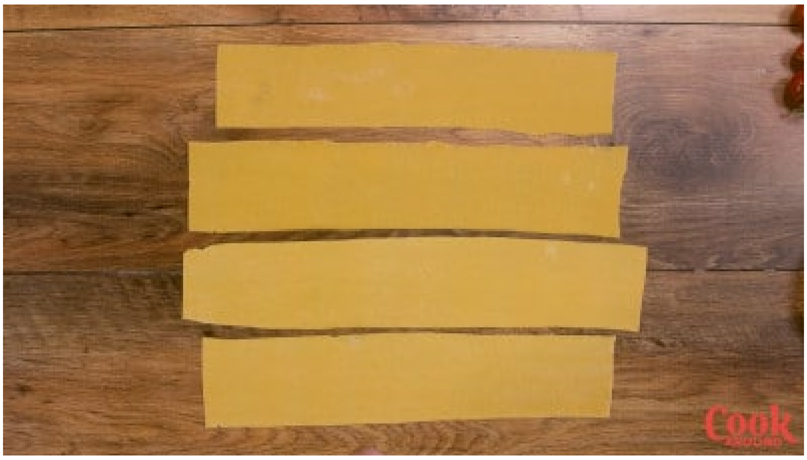
4 Ora passate ai calamari: tagliateli ad anelli fate i pomodorini a metà.

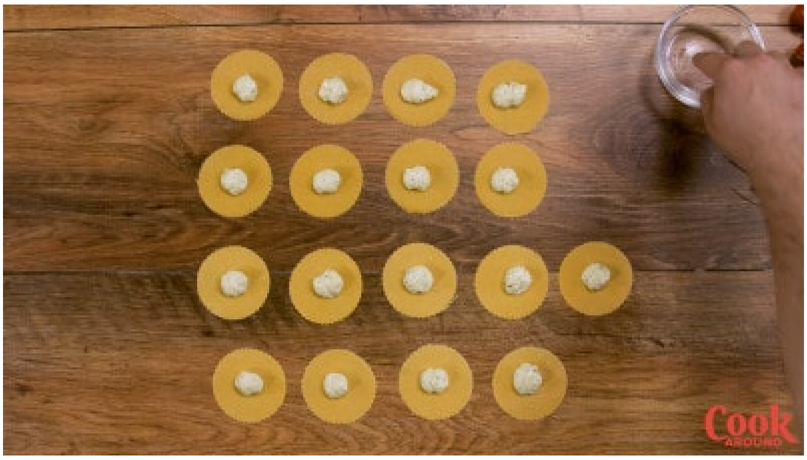
5 In una padella unite il burro, un pò di olio evo ed uno spicchio d'aglio

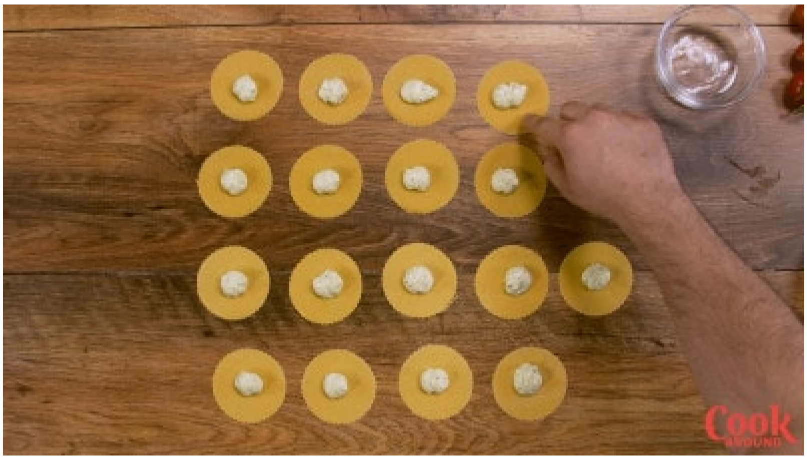
saltate i calamari tagliati ad anelli ed i tentacoli, sfumate con il vino

unire i pomodorini tagliati a metà regolate di sale e pepe e rimuovete l'aglio.

6 A questo punto stendete la pasta e tagliate a strisce. Coppate a circa 6 cm di diametro formare i ravioli con il ripieno preparato.







7 Quando l'acqua bolle, aggiungete l'olio evo, salate e lessate i ravioli.

8 Scolateli e fate saltare i ravioli nel condimento, quindi servite.