

PRIMI PIATTI

Ravioli col ripieno di mascarpone e polpa di granchio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



300 g di salsa di pomodoro

100 g di polpa di granchio.

PREPARAZIONE



- 2 Per la pasta impastare la farina, le uova, il latte, il sale ed il peperoncino fino ad ottenere una pasta liscia.



3 Fate riposare per 30 minuti.

Nel mixer frullare la polpa di granchio.

In una ciotola mescolare il mascarpone, unite la polpa di granchio, il prezzemolo, la scorza del limone, il peperoncino, sale e pepe.



4 Con il mattarello stendete la pasta e distribuite cucchiariate distanziate di ripieno.



5 Spennellate la pasta attorno al ripieno con un po' d'acqua e ripiegate a metà la pasta, premete bene con le dita per far uscire l'aria e saldare la pasta poi infarinatele leggermente, con una rotellina dentata ritagliateli.

In una pentola portate a bollore l'acqua salata e lessare la pasta.



6 In una casseruola scaldare la salsa ed unite la polpa di granchio.



7 Condite e servite.

