

PRIMI PIATTI

Ravioli di crema di piselli e gamberi rosa

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL RIPIENO

100 g di piselli
1/2 cipolla rossa
olio evo
gamberi.

PER LA SALSA

3 pomodori maturi
1 spicchio d'aglio
1/2 cipolla rossa
aglio
gamberi
sale e pepe
basilico.

PER LA PASTA

200 g di farina
2 uova.

PREPARAZIONE



- 2 Fate un bel soffritto, calate i piselli, unite l'acqua e fateli cuocere per bene. Quando sono raffreddati, frullateli. Che siano belli stretti è molto importante, la purea deve esser soda, altrimenti poi in cottura si buca la pasta dei ravioli. Aggiustate di sale e pepe, col pepe abbondate che il tutto deve esser anche un pò piccante ed aromatico.



- 3 Fatto questo, togliete dai gamberi, quelli che userete per ripieno, uno per ogni raviolo, io

ho fatto porzioni da sei ravioli a testa.

I restanti, dopo aver eliminato per quanto possibile l'intestino, li tritate.

Per la salsa di condimento occorrono i gamberi tritati, 3 pomodori maturi, 1 spicchio d'aglio e 1\2 cipolla calabria.



4 Fate il soffritto con olio, aglio e cipolla, l'aglio in camicia sarà poi eliminato.



5 Unite il pomodoro, spellato, e tagliato a cubetti, fate insaporire e poi unite il trito di gamberi, aggiustando di sale e pepe.



6 Quando è stretto insaporite con foglioline di basilico tagliate a joulienne.



7 Tirate la sfoglia ricavate i cerchietti, e in ognuno mettete un pò di crema di piselli e un gamberetto a crudo, poi coprite con un secondo cerchietto e chiudete bene i bordi.



8 Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, spadellate e servite.

