

PRIMI PIATTI

# Ravioli di salmone al profumo di agrumi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 5 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Sfoglia per i ravioli

salmone

1 uovo

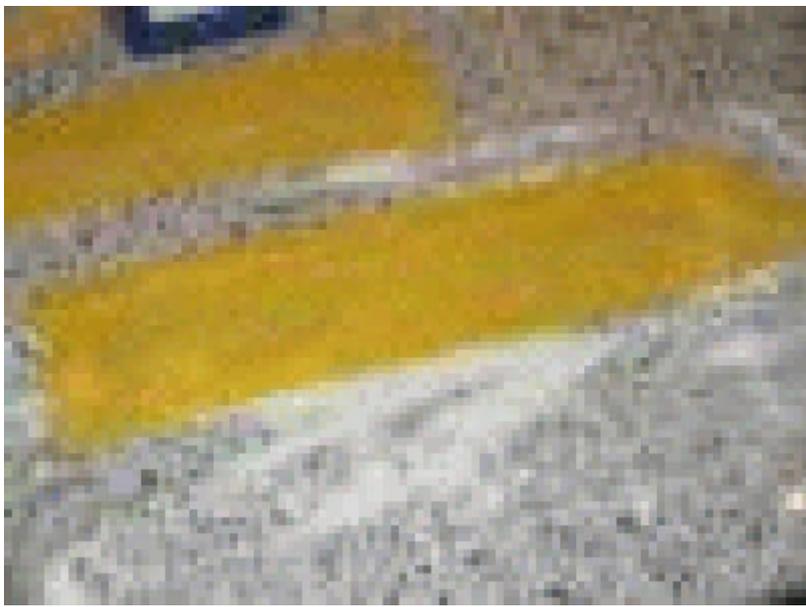
pangrattato

prezzemolo

sale

scorza di agrumi

## PREPARAZIONE



- 2 Tritate il salmone, scottatelo in un padellino antiaderente, unitelo in un ciotola con l'uovo, il pangrattato, il prezzemolo, il sale e la scorza grattugiata degli agrumi.

Amalgamate bene gli ingredienti per il ripieno.





3 Prendete la sfoglia.



4 Disponete il ripieno.



- 5 Inumidite con acqua i bordi, richiudete con altra sfoglia e sigillate i ravioli premendo sui bordi.

Con un coppapasta rotondo tagliate i ravioli.





6 Potete condirli con una salsa di gamberoni, burro, panna e yogurt magro.

