

PRIMI PIATTI

Ravioli salmonati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *4 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un primo raffinato, giusto per una bella cenetta a base di pesce. Semplici da preparare, farete sicuramente un figurone!

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca e arancione - 400 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SALMONE AFFUMICATO affettato - 40 gr

RICOTTA 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

TUORLO D'UOVO 1

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

ANETO

INGREDIENTI PER CONDIRE

POMODORI CILIEGINI

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate l'impasto della pasta all'uovo arancione come da ricetta che troverete cliccando sopra il link negli ingredienti. Formate una palla, copritela con della pellicola trasparente e mettetela a risposare in frigorifero.

Raccogliete in una ciotola la ricotta. Sbriciolatela e amalgamatevi il salmone, l'aneto e l'aglio finemente tritati, pepe e noce moscata.





2 Ottenuta una crema omogenea, incorporatevi il parmigiano ed il tuorlo.

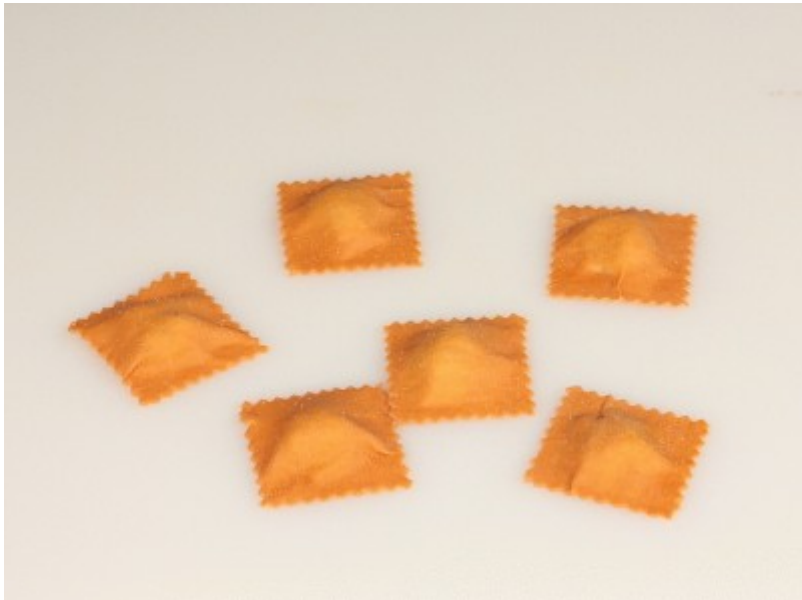


3 Spianate la pasta in una o più sfoglie sottili rettangolari.

Disponete dei mucchietti d'impasto a distanza regolare su di un lato del rettangolo di sfoglia, quindi ripiegare l'altro lato di sfoglia sopra il ripieno stesso.



4 Ritagliate i ravioli di circa 4 cm di lato.



5 Mettete una pentola con abbondante acqua salata sul fuoco e, non appena spicca bollore, tuffateci i ravioli e lasciateli cuocere per circa un paio di minuti.

Nel frattempo fate soffriggere molto velocemente uno spicchio d'aglio tritato in padella con un po' d'olio.

Aggiungete, quindi, i pomodorini tagliati a pezzetti e l'aneto; lasciate che il sugo prenda la giusta consistenza.



- 6 Non appena cotti, trasferite i ravioli ben scolati in padella con il sugo e spadellateli per un minuto affinché s'insaporiscano nel sugo stesso.

