

PRIMI PIATTI

Ravioloni alla bottarga

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

10 gamberoni
2 crostacei freschi (cicale) di circa 1 kg
1/2 bicchiere di vino bianco
1 bicchierino di cognac
1 cucchiaino di zenzero
prezzemolo
pepe di mulinello
1 rosso d'uovo
2 uova
farina di grano duro
parmigiano
bottarga di tonno
olio d'oliva
burro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per la salsa di condimento: togliere il carapace ai gamberoni e sminuzzarli crudi tra le dita, staccare la testa eliminando l'intestino, cioè il filetto scuro che scorre lungo il dorso. Preparare aglio a lamelle o schiacciato con lo spremi aglio, il prezzemolo tritato, il vino e il cognac.





2 Scaldare l'olio in padella e fare il soffritto, unire la polpa dei gamberoni e sfumare il vino, fiammeggiare il cognac.

Poi aggiungere il cucchiaino di zenzero e una girata di pepe di mulinello, cuocere pochi minuti per addensare il sugo con una noce di burro.





- 3 Mettere le cicale a bollire per 20 - 25 minuti, farle raffreddare, staccare le code e aiutandosi con una forbice robusta tirare fuori tutta la polpa.

Sminuzzarla e passarla in un padellino con poco olio e aglio tritato in due pezzi in modo da poterlo eliminare, cuocere a fuoco dolce per 2 minuti solo per insaporire, aggiungere un pizzico di sale.





- 4 Per preparare il ripieno: in una ciotola mescolare la polpa con un rosso d'uovo, sale, pepe nero e parmigiano.



5 Preparare le lamelle di bottarga di tonno sottilissime, poi impastare la farina di grano duro e le due uova, non mettere sale nell'impasto.

Ottenere la pasta e dividerla in due, tirare la prima sfoglia usando la macchinetta e fermarsi alla penultima misura.

Mettere su metà di questa sfoglia la bottarga cercando di distribuirla uniformemente.

Poi ripiegare la parte libera da bottarga sopra la prima parte e ripassare tutta la sfoglia con l'ultima misura.

In questo modo le lamelle rimarranno imprigionate all'interno della sfoglia.

Fare l'altra metà di pasta normalmente.



6 Con un coppapasta da 10 - 12 cm massimo ricavare 12 cerchi 6 con la bottarga e 6 senza.

Porre al centro il ripieno e richiudere bene i bordi aiutandosi con i rebbi di una forchetta.

Metterli a bollire in acqua salata per 10 minuti circa.



7 Scaldare il sugo, scolare i ravioli e condirli.

