

ANTIPASTI E SNACK

## Raviolotti di brisè ripieni di ricotta e polpa di granchio

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA

---



Nei raviolotti di brisè ripieni di ricotta e polpa di granchio, i sapori sono perfettamente squilibrati. Squilibrati, sì, perchè se ricotta e polpa di granchio sono un delicato connubio mare terra, c'è un piccolo segreto da accompagnare alla preparazione, una salsa piccante che crea una piacevole sorpresa e scombina tutte le certezze del palato!

UOVA 1

SEMI DI PAPAVERO

## PER SERVIRE

MAIONESE oppure salsa messicana -

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola la farina, il burro tagliato a pezzetti ed il sale ed iniziate a pizzicare l'impasto in modo tale che il burro inizi ad amalgamarsi alla farina.



- 2 Quando il burro risulterà quasi completamente amalgamato aggiungete l'acqua (regolatevi con la quantità al massimo ne dovrete aggiungere due cucchiari) e continuate ad impastare fino ad ottenere un composto sodo e liscio.



- 3 Mettete la pasta brisè a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.



- 4 Fate scaldare in padella l'olio extravergine d'oliva con il prezzemolo. Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unitevi la polpa di granchio sbriciolata e lasciatela insaporire per un paio di minuti.



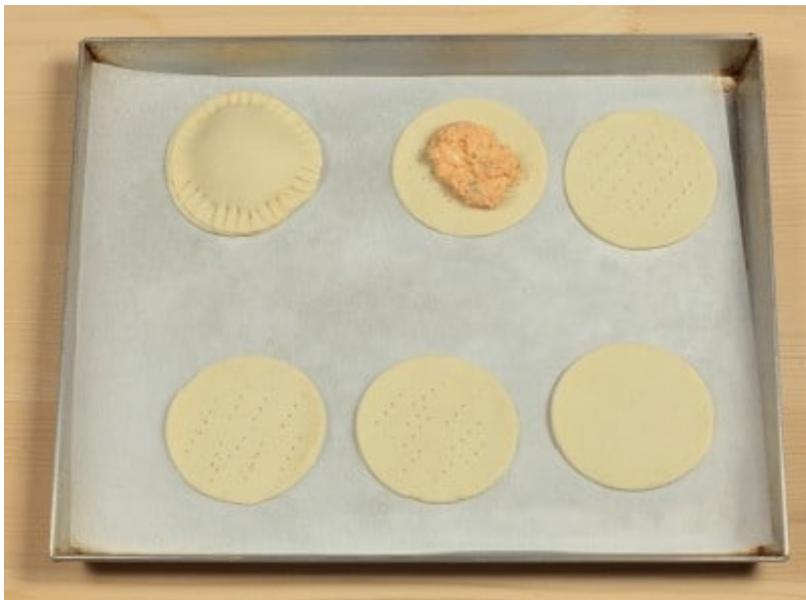
**5** A questo punto unite la salsa di pomodoro e lasciate addensare il tutto.



**6** Riunite in una ciotola la ricotta e la polpa di granchio ed amalgamate gli ingredienti.



- 7** Riprendete la pasta brisè dal frigorifero, lasciatela ammorbidire a temperatura ambiente per 10 minuti quindi stendetela e ricavatene dei dischetti di circa 3 cm di diametro. Prendete una teglia da forno e foderatela con della carta forno, disponetevi metà dei dischi di brisè e bucherellateli con i rebbi di una forchetta. Collocate un cucchiaino abbondante di farcia al granchio nel centro di ciascun dischetto di brisè e ricopritela con un altro disco di pasta.



- 8** Sigillate i bordi dei raviolotti appena realizzati pinzandoli con una forchetta. Spennellate la superficie dei raviolotti con un uovo sbattuto e decorateli con dei semini di papavero.



- 9 Infornate i raviolotti a 200°C per circa 20 minuti o fino a completa doratura. Disponete i raviolotti nei piatti da portata accompagnandoli con ciotoline di Salsa Messicana Calvè.

