

Ravioli ripieni di pesce

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Brandy: q.b.
- Farina: 100 gr
- Gamberetti sgusciati: 30 gr
- Noce moscata: q.b.
- Olio extravergine di oliva: 2 cucchiari
- Panna fresca: 80 gr
- Pepe: q.b.
- Ricotta: 70 gr
- Sale: q.b.
- Sale: 1 pizzico
- Salmone affumicato: 30 gr
- Spicchio d'aglio: 1
- Timo: 1 rametto
- Uovo: 1



Preparazione

Preparate la pasta fresca, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare. Nel frattempo preparate il ripieno dei ravioli: tritate grossolanamente i gamberetti e il salmone e fate cuocere il trito preparato insieme all'olio e all'aglio tritato.

Aggiungete il Brandy e, una volta che questo sarà evaporato, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire il tutto. Una volta raffreddato, aggiungete al preparato il timo, la ricotta e aggiustate di sale e pepe. Unite le cozze, il prezzemolo e il pepe e aggiustate di sale.

A questo punto, procedete nella preparazione dei ravioli: stendete la pasta il più sottile possibile e ponete un cucchiaino d'impasto, lasciando circa 3/4 cm tra una pallina di ripieno e l'altra. Sovrapponete un'altra sfoglia, fate una leggera pressione per far uscire l'aria e, con una rotella tagliapasta, tagliate i ravioli.

Preparate ora il sugo: fate soffriggere in una padella capiente l'olio, l'aglio e la **passata classica Pomì**. Una volta rappreso, aggiungete al composto anche la panna, quindi le foglie di timo e aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere nel frattempo i ravioli in abbondante acqua salata. Una volta cotti, scolateli e fateli saltare nel sugo. Servite i ravioli di pesce ben caldi.

For this recipe we used:

Passata Classica 30 gr

