

• PASTA & RISO •

Ravioli di crostacei con salsa al Gorgonzola



ricetta
difficile



60 min.



primo piatto

Ingredienti

per la sfoglia :

4/5 uova

500 gr di farina

olio e sale

per il ripieno:

400 gr circa di gamberi scampi e

mazzancolle

olio

sale e pepe

formaggio grattugiato 100gr

2 cucchiaini di porto

per il condimento:

rosmarino

1 spicchio d'aglio

Preparazione

Iniziate a preparare la sfoglia formando con 500 gr. di farina una montagnetta con una cava al centro: mettete 4 /5 uova, un pizzico di sale e poco olio extravergine e iniziate ad amalgamare, fino ad ottenere un impasto compatto e privo di grumi. Lasciate riposare una decina di minuti. Nel frattempo preparate il ripieno: in una casseruola fare rosolare con poco olio extravergine uno scalogno tritato, un rametto di rosmarino ed i crostacei sgucciati e precedentemente tagliati in piccoli pezzi.

Bagnare con il porto e lasciate cuocere a fiamma bassa per 2-3 minuti aggiustando di sale e di pepe. Passare il tutto in una terrina e aggiungere il formaggio grattugiato, amalgamare bene il tutto. Stendete poi la pasta con il mattarello, o con una tira pasta, ritagliando dei quadrati delle dimensioni di circa 3 cm. Farcire la metà dei quadrati di pasta con il preparato e chiuderli a triangolo. Fare cuocere i ravioli in acqua abbondante leggermente salata. Nel frattempo in una padella con poco olio extravergine, rosolate uno spicchio d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino, aggiungete il Gorgonzola facendolo sciogliere, togliete l'aglio e il rosmarino e saltate i ravioli. Guarnire con uno scampo e del rosmarino fresco.