



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RAVIOLI ALLO ZENZERO RIPIENI DI CAPESANTE AL BASILICO

www.spadellatissima.com



Ravioli allo zenzero ripieni di capesante al basilico

Ingredienti (per 2 persone):

80 g di farina senza glutine oppure 100 g di farina 00 se optate per la versione con glutine
1 bicchiere d'acqua (quantità variabile in base alla farina)
5 cm circa di zenzero fresco
3 capesante
2 cucchiaini di ricotta vaccina
basilico fresco
1 fetta di pane in cassetta
1/2 tazza di vino bianco secco
1/2 limone non trattato
1/2 spicchio d'aglio
1 noce di burro
Olio evo (io Dante)
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Per prima cosa occupatevi della pasta. Grattugiate finemente metà dello zenzero e pressandolo fra due cucchiaini fatene colare il succo sulla farina (io l'ho tagliato con il coltello ma se lo grattugiate otterrete più succo). Aggiungete un cucchiaino d'olio evo, un pizzico di sale e l'acqua poco alla volta fino al raggiungimento della consistenza classica della pasta fresca. Lavorate l'impasto su una spianatoia fino ad ottenere una palla liscia e omogenea, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare per circa 30 minuti. Intanto preparate la farcia. Tritate al coltello le capesante e 3 o 4 foglie di basilico. Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio evo (mezzo cucchiaino) e insaporitelo con l'aglio tagliato in 2. Aggiungete le capesante e il basilico, mescolate bene e sfumate con il vino. Attendete che il vino sia evaporato, dopo di che spegnete il fuoco, salate e pepate leggermente, eliminate l'aglio e lasciate intiepidire. Trasferite il composto in una ciotolina e aggiungete la ricotta e la fetta di pane sbriciolata. Mescolate bene e mettete da parte. Adesso torniamo alla pasta.





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

Stendetela su una spianatoia, potete farlo sia a mano che con la macchina per tirare la pasta. Posizionate dei piccoli mucchietti di ripieno a distanza regolare, inumidite i bordi della pasta con le dita bagnate d'acqua e richiudete la pasta su se stessa pressando bene intorno al ripieno per far fuoriuscire l'aria. Tagliate i ravioli della forma che preferite e pressate bene i bordi per sigillarli e diminuire lo spessore della pasta là dove risulta doppia. Mettete una noce di burro in una padella e aggiungete delle fettine sottili di zenzero, qualche goccia di succo di limone, 1 fogliolina di basilico tritato e lasciate che i sapori si amalgamino bene fra loro a fiamma bassa per qualche istante. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, prelevateli dalla pentola con una schiumarola e trasferiteli nella padella con il condimento insieme ad un paio di cucchiari di acqua di cottura. Mescolateli delicatamente muovendo la padella e facendo sì che si insaporiscano per bene. Se vi piace aggiungete un'impercettibile spolverata di bottarga di muggine. Serviteli caldi.

DANTE



vero