



RAVIOLONI CON ZUCCHINE GRIGLIATE, PESTO DI PISTACCHIO, FORMAGGIO DI CAPRA E PEPERONCINI VERDI DOLCI

www.dolciagogo.it



Ingredienti per 2 persone:

Per la pasta

200 g di semola rimacinata di grano duro

1 uovo

1 cucchiaio di Olio Extravergine d'Oliva Dante

Un pizzico di sale

Per il ripieno

200 g di zucchine grigliate

100 g di formaggio di capra

2 cucchiaini di pesto di pistacchio

Inoltre

500 g di peperoncini verdi dolci

150 g di pomodorini pachino

2 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante

Sale q.b.

Basilico q.b.

Preparazione:

Fate il ripieno dei ravioloni grigliando le zucchine quindi tagliatele a tocchetti, unite un paio di cucchiaini di pesto di pistacchio e il formaggio di capra a scaglie; mescolate e mettetele da parte. Preparate con la farina, l'olio, l'uovo e il sale un panetto compatto e lasciatelo riposare 15 minuti coperto con un canovaccio pulito. Nel frattempo lavate i peperoncini verdi, privateli del picciolo e dei semini e asciugateli. Friggete in una padella con l'olio extravergine d'oliva. per 10 minuti



coprendo la padella con un coperchio. Sollevate i peperoncini con una schiumaiola e metteteli da parte. Lavate e tagliate in 4 i pomodorini e fateli cuocere nella stessa padella in cui avete cotto i peperoncini. Salate e cuocete per 5 minuti; aggiungete ora al sughetto ottenuto i peperoncini verdi fritti in precedenza mescolandoli delicatamente, aggiungere il basilico e fate cuocere ancora qualche minuto. A questo punto preparate i ravioli stendendo il panetto di pasta abbastanza sottile quindi ricavate dei cerchi di circa 9 cm di diametro e farcite la metà del cerchio con il ripieno di zucchine, formaggio e pesto ai pistacchio. Richiudete bene e sigillate con un po' di acqua i bordi dei ravioli. Lessate i ravioli in abbondante acqua salata quindi scolateli con una schiumarola e uniteli al sugo di peperoncini verdi. Servite con granella di pistacchio e scaglie di formaggio di capra.