



## **RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI GAMBERETTI E RICOTTA**

paneolio.blogspot.it



### **Ingredienti x 40 ravioloni:**

Per la pasta:

9 uova

900 g di semola rimacinata di grano duro

Per il ripieno:

1 kg di ricotta mista

800 g di gamberetti

sale

aglio in granuli

prezzemolo

vino bianco aromatizzato

Olio DANTE

Per il sughetto:

4 zucchine

500 g di pomodorini

aglio in granuli

Olio DANTE

3 chiare d'uovo per spennellare la sfoglia

### **Preparazione:**

Impastare le uova con la semola e far riposare la pasta per una mezz'ora. Nel frattempo preparare il ripieno, sgusciando e pulendo i gamberetti, mettere in una padellina un filo d'olio e l'aglio in granuli, far soffriggere e poi aggiungere i gamberetti e sfumare con il vino bianco aromatizzato. Far raffreddare e unire il tutto, anche il sughetto di cottura alla ricotta e amalgamare bene. Stendere la pasta e formare i ravioloni, spennellare bene la pasta con la chiara d'uovo in modo che si incollino bene. Il sughetto farlo sbollentando un minuto i pomodorini in acqua bollente, poi spellarli e tagliarli a pezzettini. Lavare le zucchine e tagliarle a julienne. In una padella mettere l'olio e l'aglio e far



soffriggere, aggiungere poi le zucchine e i pomodori e aggiustare di sale. Cuocere i ravioli in acqua bollente, pochi alla volta e servire con il sughetto.