

Ravioli di ricotta e salmone con salsa al limone , erba cipollina e granella di pistacchio.

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

PER I RAVIOLI

- 300g di farina
- 3 uova
- Sale q.b

Impastare la pasta all'uovo disponendo la farina a fontana rompendo le uova al centro con un pizzico di sale. Con una forchetta iniziamo ad impastare e poi continuiamo manualmente.

PER IL RIPIENO

- 500g di ricotta (asciutta)
- 300g di salmone affumicato
- Erba cipollina q.b

Mettiamo nel mixer la ricotta , il salmone affumicato a pezzetti e infine un pizzico di erba cipollina. Diamo qualche impulso fino ad amalgamare il composto.

POI Stendiamo la pasta finemente ma non trasparente, disponiamo sulla sfoglia il ripieno e richiudiamo. Infine con una rondella andiamo a dare la forma al raviolo.

PER LA SALSA AL LIMONE:

- 130ml di olio extravergine d'oliva
- 3 limoni grandi
- Erba cipollina q.b
- Sale q.b
- Granella di pistacchio q.b

Riscaldiamo l'olio con l'erba cipollina. Togliamo dal fuoco e aggiungiamo il succo di limone, con una frusta battiamo velocemente qualche minuto fino a formare un'emulsione cremosa. Cuociamo i ravioli in acqua leggermente salata per 10 minuti, dopodichè li andiamo a tuffare nella salsa al limone e li mescoliamo, e serviamo i nostri ravioli con una pioggia di granella di pistacchio in superficie.

