

Ravioli di Ricotta

limone, cozze, burro alla menta

Ingredienti

Per 1 kg di pasta fresca

6 uova intere

16 tuorli

650 gr farina 00

350 gr di semola rimacinata

sale q.b.

ricotta vaccina
limone
cozze
burro
menta
olio, sale, pepe
aglio
vino bianco
prezzemolo



Preparazione

- Preparare la pasta fresca con la planetaria unendo tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Conservare in frigorifero.
- Aprire le cozze in un tegame con un fondo di olio, aglio, prezzemolo e successivamente sfumare con il vino bianco.
- Preparare il ripieno unendo alla ricotta la scorza di limone grattugiata, sale e pepe.
- Stendere la pasta e ricavare dei quadrati da dieci cm per lato. Farcire al centro con il ripieno. Chiudere a triangolo e conservare.
- Estrarre la clorofilla della menta.
- Cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente salata.
- Far sciogliere del burro, aggiungere la clorofilla, le cozze sgucciate e infine mantecare il raviolo.
- Servire in un piatto piano.

NOTA BENE: Per estrarre la clorofilla della menta, sbianchire le foglie di menta per qualche secondo. Scolare e bloccare la cottura in acqua e ghiaccio. Scolare bene e centrifugare. Filtrare il liquido ottenuto.

hellskitchen.sky.it

twitter.com/hellskitchenit

facebook.com/HellsKitchenItalia

instagram.com/hellskitchenit#