

RAVIOLI ALLE CAPESANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 capesante,
- 3 cucchiaini di panna,
- 1 fetta di pancarrè senza crosta,
- 400 g di farina,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo,
- 2 cipollotti,
- pepe,
- 4 uova,
- 2 tuorli d'uovo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 rametto di timo tritato,
- 1 bicchiere di latte,
- sale.

Bagnate il pancarrè nel latte, lavorate la farina con le uova intere, il sale e l'acqua necessaria a ottenere un impasto omogeneo e fate riposare per 30 minuti.

Fate aprire a vapore le capesante in un tegame con un dito di acqua, estraete i molluschi ed eliminate i residui di terra tenendo solo la noce e il corallo rosso.

Toglietene 6 tritate le altre e amalgamatele con il pancarrè strizzato, i tuorli, il timo, sale e pepe.

Stendete la pasta al rullo e preparate 2 sfoglie uguali.

Posizionate sulla prima dei mucchietti di ripieno, coprite con l'altra, ritagliate i ravioli con la rotella e premete i bordi per sigillarli.

Fate appassire nell'olio extra-vergine i cipollotti tritati, unite le 6 capesante sminuzzate, il vino, la panna e il coriandolo e fate ridurre per 7-8 minuti mescolando, salate e pepate.

Lessate al dente i ravioli in acqua salata, conditeli con la salsa di capesante e serviteli in tavola.