

RAVIOLI CON SALSA AI CROSTACEI

Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta fresca all'uovo fatta in casa,
1 cucchiaio d'olio d'oliva,
400 g di salmone fresco già pulito,
2 bianchi d'uovo,
200 ml di panna fresca,
60 g di mollica di pane raffermo,
350 g di code di gamberetti sgucciati,
1 scalogno,
1 dado vegetale,
50 g di burro,
1/2 bicchiere di vermouth bianco secco,
1 ciuffetto d'erba cipollina,
3 cucchiaini di farina per la lavorazione,
sale,
pepe.

Raccogliete in un mixer il salmone, i 2 albumi, la mollica ammorbidita con la panna.

Salate, pepate e frullate il tutto per qualche istante, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ponete in frigorifero per 20 minuti, proteggendo il recipiente con pellicola da cucina.

Tirate la pasta formando una sfoglia sottile, sulla quale formerete dei mucchietti con il ripieno a 6 centimetri di distanza l'uno dall'altro.

Coprite con il resto della sfoglia le palline di ripieno e ritagliate con un tagliabiscotti dei ravioli tondi del diametro di 5 centimetri.

Premete bene il bordo di pasta e coprite con uno strofinaccio i ravioli.

Lavate lo scalogno, sbucciatelo e affettatelo finemente, quindi soffriggetelo in una padella con il burro.

Quando lo scalogno sarà imbiandito unite le code di gamberi e insaporite per un minuto. Bagnate poi con il vermouth; quando si sarà evaporato irrorate con qualche cucchiaio di brodo vegetale, che avrete preparato a parte con acqua e dado.

Lasciate sobbollire a fiamma vivace fino a fare restringere un poco il fondo di cottura.

Nel frattempo portate a bollore abbondante acqua salata, con un cucchiaio d'olio.

Lessatevi i ravioli per 5 minuti e, in 3-4 riprese, scolateli quando tornano a galla, con il mestolo forato.

Appoggiateli su un piatto da portata, cospargeteli con la salsa di gamberi e completate con fili d'erba cipollina ridotti a pezzettini con le forbici.

Servite subito.