



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002575 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Ott 2018 alle ore 11:03**

**da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Mezzelune con gambero rosso e pioppini su crema di topinambur e bisque**

Pasta fresca ripiena che incontra il mare e la terra

Tempo di preparazione: 75 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Per i ravioli

150 g di farina "00"

150 g farina di semola

150 g uova

acqua q.b.

n.1 cucchiaio di olio

500 g di gambero rosso di Mazara

200 g di funghi pioppini

500 g di topinambur

n. 4 spicchi d'aglio

n. 2 cipolle bianche

200 ml di bisque

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

1 l di latte

n.1 mazzo di prezzemolo

100 g burro

### **Preparazione**

Per la pasta - in un robot da cucina unire la farina, la semola, l'olio, le uova, il sale e lasciare impastare. Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere un po' d'acqua finchè non risulta omogeneo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 1 ora, dopo di che è pronta per essere utilizzata.

Per il ripieno - gambero tritato al coltello, pioppini, olio sale e pepe. Pulire e tagliare il topinambur metterlo in una pentola con cipolla e latte e portarlo a cottura appena pronto passarlo in un colino. Tagliare i pioppini e saltarli in padella con olio ed aglio. In un piatto mettere la crema di topinambur, adagiare le mezzelune passate in padella con del burro. Aggiungere i pioppini intercalandoli fra le mezzelune finire con bisque e cips di topinambur

### **Vino consigliato**

vino bianco Chardonnay