



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002815 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **25 Mar 2019** alle ore **10:40**

da **CLAUDIA TURRINI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ravioli di primavera

Dei ravioli dal gusto delicato, con un ripieno di capesante ed asparagi, impreziositi dal condimento più buono e genuino che c'è: la passata di pomodoro...

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di farina
n. 3 uova
n. 20 capesante
400 g asparagi
300 g passata di pomodoro
n.1 scalogno
olio d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.
aglio q.b.
noci q.b.

Preparazione

Iniziate preparando la sfoglia: impastate la farina con le uova ed un pizzico di sale, lavorate con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciatelo riposare per 30 minuti. Intanto lavate delicatamente gli asparagi, eliminate il gambo più bianco e duro e lessateli in abbondante acqua. Aprite le capesante estraete le noci ed i coralli, lavatele sotto l'acqua. Fate rosolare in una padella uno scalogno tritato, poi versate le capesante ridotte a pezzi più piccoli e lasciate insaporire. Scolate gli asparagi, leggermente croccanti, tagliate le punte e aggiungetele alle capesante in padella. Aggiustate di sale e pepe. Fate rosolare per qualche minuto poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

A questo punto riprendete l'impasto, stendete una sfoglia abbastanza sottile e ricavatene tanti rettangoli. Mettete al centro di ogni rettangolo un cucchiaino di ripieno poi richiudete il raviolo accuratamente in modo che non si apra poi in cottura. In una padella soffriggete uno spicchio di aglio con un filo d'olio, versate la passata di pomodoro e fate insaporire, aggiustando di sale.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata. Scolateli leggermente al dente e serviteli sulla passata di pomodoro con un filo d'olio a crudo e cospargete con una manciata di noci tritate.