



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002783 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Mar 2019 alle ore 13:07**

**da FABRIZIO RAUSO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Ravioli ripieni su gelatina di pomodoro

Ravioli ripieni di ricotta salata e pistacchi serviti su gelatina di pomodori datterini.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo:

1 kg farina 0 forte

300 g uova intere fresche

100 g tuorli freschi

sale q.b.

10 g olio d'oliva

Ricotta salata 200 g

Trito di pistacchio q.b.

n. 1 barattolo di pomodori datterini

olio d'oliva q.b.

n. 1 foglia di alloro

n. 2 fogli di colla di pesce

### Strumenti di cottura

Padella

### Preparazione

Per la pasta: preparare la fontana con la farina e al centro aggiungere le uova, mischiare con la forchetta e aggiungere un pizzico di sale e l'olio d'oliva e impastare finché non si forma un bel panetto. Procedere a stendere l'impasto e poi con un coppapasta tondo tagliarlo e lo farciamo con la ricotta salata e il pistacchio macinato e richiudiamo.

Per preparare la salsa facciamo imbiondire l'aglio in padella e poi aggiungiamo i pomodori datterini e una foglia di alloro.

Per la gelatina di pomodoro aggiungiamo la colla di pesce alla riduzione di pomodoro e poi procediamo con la cottura dei ravioli e una volta scolati li mantechiamo in padella. Servire i ravioli su gelatina di pomodori datterini.