

RAVIOLI AL CIOCCOLATO AI GAMBERETTI

Armonie di sapori in questi sorprendenti ravioli. La dolcezza di gamberetti e verdure è avvolta dal gusto sapido del cacao presente nella sfoglia.



INGREDIENTI:

- 400 g** farina sfoglia
- 100 g** cacao amaro Emilia
- 5** uova
- 300 g** ricotta
- 200 g** gamberetti tritati
- 100 g** grana padano
- 1** cucchiaio di prezzemolo tritato
- q.b.** sale e curry
- 1** porro tagliato a rondelle
- 4** zucchine filangè
- q.b.** pomodori datterini a pezzi
- 1** spicchio d'aglio
- 1/2** bicchiere di vino bianco
- q.b.** peperoncino
- q.b.** sale
- q.b.** olio evo



Difficoltà
HARD



Preparazione
48 min



Porzioni
4

1

Per prima cosa adagiare la farina sulla spianatoia e formare la classica fontana, unire al centro le uova e quindi iniziare ad incorporare la farina e il cacao amaro con la

punta delle dita, partendo dai bordi della fontana. Lavorare con le mani il composto per 15-20 minuti, amalgamando bene gli ingredienti e avendo cura di cospargere di tanto in tanto la spianatoia con un poco di farina. Continuare in questo modo fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Lasciarlo riposare per mezzora. Preparazione della farcia dei ravioli: tritare i gamberetti e aggiungerli alla ricotta assieme al grana padano, al prezzemolo, al curry e al sale.

2

Preparazione dei ravioli: stendere l'impasto in due sfoglie, poi distribuire su una di esse il ripieno a mucchietti ben distanziati tra loro. Coprire la sfoglia con il ripieno e con l'altra

CONSIGLIO

Cottura in abbondante acqua

sfoglia di pasta, schiacciando con le dita attorno ai mucchietti di ripieno per sigillare le due sfoglie. Servendovi di una rotella tagliapasta, ritagliare i ravioli in quadrati omogenei.

- 3** Preparazione della salsa dei ravioli: prendere una padella, mettere un filo d'olio e fare scaldare per qualche minuto, poi aggiungere il peperoncino q.b. a piacere e lo spicchio d'aglio schiacciato in camicia, lasciarlo dorare, poi toglierlo. Aggiungere ora i porri, le zucchine a filangè ed infine i pomodorini, poi salare. Aggiungere il mezzo bicchiere di vino bianco e lasciare sfumare. Continuare la cottura qualche minuto. Preparazione finale del piatto: cuocere il tutto per qualche minuto. In abbondante acqua salata fare bollire i ravioli per circa 3 minuti, poi scolarli e aggiungerli alla salsa e farli saltare. Mettere nei piatti e servire.