

Ravioli al profumo di limone e vongole



Strada per la Colma, 14
Tagliolo Monferrato
15070 Alessandria
Tel.+39 345 1246610
e-mail: cascina@brettarossa.it
<http://www.brettarossa.it/>

Ravioli al profumo di limone e vongole

Ingredienti per 4 persone Per la pasta 1 kg di farina, 5 uova intere, 250 g di latte, semola di grano duro



Per il ripieno 300 g di ricotta, 200 g di vongole voraci, 200 g di mozzarella, 50 g di Parmigiano Reggiano, 15 g di limone fresco massese, sale e pepe

Preparazione Disporre a fontana la farina e porvi al centro le uova. Aggiungere il latte, il sale e la semola di grano duro. Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Lasciar riposare per mezz'ora.

Tagliare l'impasto a piccoli cubetti e metterlo in una ciotola di acciaio, aggiungere la ricotta e gli altri ingredienti.

Stendere una sfoglia con la metà della pasta ottenuta, disporla su un tavolo e spennellarla con l'uovo.

Con una sac à poche comporre i ciuffetti di ripieno.

Completata questa operazione, stendere l'altra metà dell'impasto e ricoprire la sfoglia su cui è adagiato il ripieno.

Con un coppa pasta ritagliare piccoli ravioli a forma di quadretti.

Soffriggere olio e aglio in camicia e aggiungere le vongole voraci.

Far cuocere i ravioli, scolarli e mantecarli nella salsa delle vongole, aggiungendo una spruzzata di limone.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cuvée Leonora Alta Langa Spumante Brut Metodo Classico 2018 sboccatura 2023		30.50€	si	Lo trovi da...	
Cuvée Leonora Rosé Alta Langa Spumante Rosé Metodo Classico 2019 sboccatura 2023		30.50€	si	Lo trovi da...	
Alta Langa Docg Riserva Brut Natura 2018 sboccatura 2023		40€	si	Lo trovi da...	