



Ravioli di salmone ed erba cipollina

Tempo: 45 min

Difficolta': 3

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

per la pasta:

- 200 g di farina bianca 00
- 2 uova
- sale

per il ripieno e il condimento:

- 2 confezionidi Filetto di Salmoneall'Olio di Oliva Rio Mare da 150 g
- 100 g di ricotta romana
- 60 g di burro
- 20 g di pinoli
- erba cipollina
- sale e pepe

Procedimento

1. Impasta la farina con le uova e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Avvolgi la pasta in uno strofinaccio e lasciala riposare in luogo fresco e asciutto per circa 30 minuti.
2. In una terrina lavora con una forchetta 200 g di salmone sgocciolato, unisci la ricotta, sale e pepe e insaporisci con erba cipollina tritata.
3. Tira la pasta con la macchina, ricava delle strisce, su cui disporre cucchiariate d'impasto a distanza regolare su meta' striscia. Ricopri con l'altra meta' ripiegata con il dorso della mano e premi nei punti senza ripieno.
4. Taglia i ravioli con una rotella staccandoli uno dall'altro, premi ancora bene i bordi e disponili su un vassoio ricoperto con carta da forno in modo che non si attacchino.
5. Sciogli il burro in una padella, unisci i pinoli, il salmone spezzettato rimasto e l'erba cipollina tagliuzzata.
6. Cuoci i ravioli in abbondante acqua salata a leggero bollore, scola e versali nel condimento.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Erba cipollina

Puoi usare l'erba cipollina tutte le volte che la preparazione richiede la presenza della cipolla: avrai un sapore più delicato e meno invasivo.

Tirare la pasta

Per girare agevolmente la sfoglia quando si "tira la pasta" conviene arrotolarla sul mattarello e srotolarla sul piano dal lato opposto.

Amalgamare

Il segreto per amalgamare bene gli ingredienti resta la lavorazione manuale che deve essere energica e abbastanza lunga.

Burro

Per dare una doratura e un gusto speciali ai filetti di pesce prova a farli saltare in una padella antiaderente con poco olio e una bella noce di burro: salmone e sogliola diventano irresistibili!

Spadellare

Per un risultato migliore, muovi spesso la padella con gesti decisi del polso e del braccio. Il fuoco deve essere vivace.