RAVIOLI DI ASPARAGI CON SCAMPI E DATTERINI

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Ingredienti Menù

150 g Grancrema di asparagi - KM1

200 g Èbisquedicrostacei - WJQX

400 g Datterini rossi interi in succo - XO1X

40 g Fiokki - PC0

q.b. Noce moscata macinata - 1223

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

200 g Farina*

2 Uova

220 g Ricotta fresca

100 g Parmigiano Reggiano

200 g Code di scampo

18 Punte di asparagi freschi

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

Procedimento

Per 6 persone

Amalgamare in una ciotola la ricotta con la Grancrema di Asparagi in asettico, i Fiokki di patate e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Insaporire con un po' di Noce moscata e un pizzico di sale. Versare a fontana la farina sulla spianatoia e lavorarla con le uova fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Con l'aiuto del mattarello tirare una
sfoglia sottile, quindi, tagliarla a strisce. Farcire le strisce ottenute con il ripieno preparato e sovrapporre un'altra striscia di pasta. Tagliare con una rotella tagliapasta formando i ravioli. In un tegame aggiungere un filo d'Olio, l'aglio tritato e rosolare. Aggiungere gli scampi tagliati a metà e il prezzemolo tritato. Saltare per alcuni minuti
e poi unire Èbisquedicrostacei e i Datterini rossi, continuando la cottura per altri 5 minuti. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli nel condimento di scampi. Impiattare ed ultimare con punte di asparagi tagliate a metà e saltate in un filo d'Olio.

Procedimento senza glutine

*utilizzando farina senza glutine la preparazione diventa Gluten Free

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede Legale, Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)