

Ravioli rossi con ricotta e gamberetti

INGREDIENTI:

per i ravioli:

250 gr di farina,
2 uova intere+1 tuorlo,
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,

per il ripieno:

400 gr di ricotta mista,
200 gr di gamberetti sgrassati,
1 cucchiaio d'olio,
1 spicchio d'aglio,
50 ml di vino bianco secco,
qualche rametto di timo,
sale qb,
pepe qb,

per il condimento:

burro qb,
qualche rametto di timo.

Preparare la pasta fresca per i ravioli impastando farina, uova e concentrato di pomodoro lavorando l'impasto fino a renderlo omogeneo ed elastico avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare.

Mentre la pasta riposa mettere l'olio in una padella insieme all'aglio e farlo scaldare, aggiungere i gamberetti salare far cuocere un paio di minuti e poi aggiungere il vino e cuocere a fuoco alto fino a che il liquido non sarà evaporato, togliere lo spicchio d'aglio, far raffreddare e tritarli abbastanza finemente.

In una ciotola mettere la ricotta, i gamberetti freddi, sale, pepe e gli aghi di timo, mescolare il tutto.

Riprendere la pasta e stenderla piuttosto fine (con un ripieno così delicato una pasta spessa non farebbe il sapore) e procedere con il formare i ravioli nel formato che più si preferisce (io ho usato un coppa pasta rotondo e ho formato delle mezze lune), disporle su un vassoio.

In una padella sciogliere del burro con il timo e farlo diventare appena nocciola, lessare i ravioli in acqua bollente salata e passarli nel burro per insaporirli, lucidarli e servire.