

PRIMI PIATTI

Ravioli alle capesante

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 20 min

CALORIE

690 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Capesante	30
Panna	3 cucchiai
Pancarré senza crosta	1 fetta
Farina	400 g
Vino bianco	1 bicchiere
Semi di coriandolo	1 cucchiaino
Cipollotti	2
Pepe	
Uova	4
Tuorli d'uovo	2
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiai
Timo tritato	1 rametto
Latte	1 bicchiere
Sale	

■ Preparazione

- 1 Bagnate il pancarré nel latte, lavorate la farina con le uova intere, il sale e l'acqua necessaria a ottenere un impasto omogeneo e fate riposare per 30 minuti.
- 2 Fate aprire a vapore le capesante in un tegame con un dito di acqua, estraete i molluschi ed eliminate i residui di terra tenendo solo la noce e il corallo rosso.
- 3 Toglietene 6 tritate le altre e amalgamatele con il pancarré strizzato, i tuorli, il timo, sale e pepe. Stendete la pasta al rullo e preparate 2 sfoglie uguali.
- 4 Posizionate sulla prima dei mucchietti di ripieno, coprite con l'altra, ritagliate i ravioli con la rotella e premete i bordi per sigillarli.
- 5 Fate appassire nell'olio d'oliva extra-vergine i cipollotti tritati, unite le 6 capesante sminuzzate, il vino, la panna e il coriandolo e fate ridurre per 7-8 minuti mescolando, salate e pepate.

6

Lessate al dente i ravioli in acqua salata, conditeli con la salsa di capesante e serviteli in tavola.