

Ravioli profumati di ricotta e salmone. Carpe diem!



Metti un lievito arzilla e birichino che autonomamente decide, rinfresco dopo rinfresco, di mandarti a monte la tabella di marcia programmata con tanta cura.

Metti per questo, un sabato mattina miracolosamente “libero” giacchè quando pensavi di dover cominciare a tenere le mani in pasta ti sei invece ritrovata ad infornare [d'altra parte sì sa, i panettieri lavorano di notte! n.d.r.].

Metti una vaschetta di ricotta appositamente comprata per quel dolce ma poi rimasta in frigo causa di forza maggiore [che strano, non cambio mai idea all'ultimo minuto!]

Aggiungi anche che in quell'occasione mi ero divertita un sacco e che qualcuno era rimasto con una certa voglia in sospeso.

Viste le premesse, non poteva che esserci un solo modo per prendere tre piccioni con una fava.

E considerando che di lì a pochi giorni la mammy sarebbe arrivata per il suo compleanno i piccioni potevano diventare addirittura con un pranzetto diverso dal

solito.

Certo bisognava combinare un bel matrimonio. La ricotta "single" non avrebbe fatto una grossa figura.

E non avrebbe prodotto neanche troppi ravioli!

Per fortuna il frigo è sempre pieno di mille risorse ed è arrivato in soccorso con quella confezione di salmone che, dopo aver cercato invano di strizzarmi più volte l'occhiolino, stavolta non ha trovato indifferenza ma solo grande entusiasmo.

Giusto il tempo di riorganizzare le idee e riunire gli ingredienti ed ero pronta con le mani in pasta.

Peccato che lo "stendi-riempi-chiudi-taglia" sia durato troppo poco.

Finisce sempre sul più bello!

Ma la cosa sconvolgente a questo giro che, a differenza dell'altro, davo per certo, è stato sentirsi chiedere dal grande capo (alias: **babbo scrutatore – diffidente – chelaprossimavoltalomandoalristorante!**):

ma questi puntini scuri nella pasta che sono o.0?

No dico...era solo un misero...miserissimo...cucchiaino di farina integrale!

NON CI SONO PIU' CERTEZZE A QUESTO MONDO!

Però a dispetto dei puntini scuri il grande capo li ha spazzolati tutti lasciando pure l'ordinazione per la prossima volta.

Che dite...lo accontento?

Ravioli profumati di ricotta e salmone

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	10 minuti
Tempo passivo	1 ora
Porzioni	4-6 persone

Ingredienti per 4 persone

per la pasta

- 100 gr di semola rimacinata di grano duro
- 70 gr di farina 0
- 30 gr di farina integrale
- 2 uova
- sale

per il ripieno

- 300gr di ricotta vaccina ben sgocciolata

- 125 gr di salmone affumicato
- 1 tuorlo grande
- timo limone
- erba cipollina
- zenzero fresco

per il condimento

- panna fresca
- una noce di burro
- 1 limone bio
- erba cipollina

Procedimento

1. Per la ***sfoglia di pasta all'uovo***: fare la fontana con le farine setacciate insieme ad un pizzico di sale, sgusciare al centro le uova e cominciare a mescolare con una forchetta, cercando di incorporare gradualmente la farina.
2. Quando l'impasto avrà preso consistenza, lavorare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio e compatto.
3. Avvolgere con pellicola e lasciar riposare per un'oretta in frigo.
4. Nel frattempo preparare il ***ripieno***. Tagliare il salmone a listerelle.
5. Setacciare la ricotta, aggiungere il tuorlo ed incorporarlo bene, quindi unire le listerelle di salmone, timo ed erba cipollina tritati e un pezzetto di zenzero grattugiato (regolandosi in base ai propri gusti). Mescolare in modo da rendere il composto perfettamente omogeneo ed eventualmente regolare di sale (io non ne ho aggiunto).
6. Trascorso il riposo, riprendere la pasta, dividerla in 6-8 pezzi e stenderne uno alla volta in una sfoglia sottile, lasciando gli altri avvolti nella pellicola in modo che non secchino.
7. Con l'aiuto di due cucchiaini distribuire porzioni di ripieno grandi quanto una noce sulla sfoglia, mantenendo la giusta distanza, ripiegare la sfoglia su se stessa, facendo fuoriuscire quanto più possibile l'aria intorno al ripieno, e sigillare i bordi con la pressione delle dita.
8. Ritagliare i ravioli nella forma preferita e man mano trasferirli ben distanziati su un vassoio infarinato.
9. Per il ***condimento***, in una padella scaldare la panna con la noce di burro e della scorza di limone a julienne, senza però farla asciugare troppo ma tenendola piuttosto fluida.
10. Lessare i ravioli in abbondante acqua bollente salata per 7-8 minuti, scolarli

delicatamente e condirli con la panna profumata al limone. Completare con dell'erba cipollina tagliuzzata finemente e servire subito.



Con questa ricetta partecipo al giveaway della dolcissima Vaty "Un tocco d'oriente"



Un bacio a tutti e alla prossima ^_^