

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gustosi ravioli salmone e lime VIDEO

borghese-20-167d5869

RAVIOLI SALMONE E LIME

(Costo € - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g farina

8 uova

360g di salmone selvaggio fresco

Scorza grattugiata di un lime

140g di ricotta vaccina

Farina di semola q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Erba cipollina q.b.

Melissa q.b.

Maggiorana q.b.

Timo q.b.

Preparazione:

Versare nella planetaria: farina, uova e sale. Ottenuto un composto omogeneo, stendilo sul piano da lavoro con un po' di farina di semola. Lavora l'impasto prima con le mani e poi con il mattarello.

Per il ripieno, pulisci il salmone privandolo della pelle, taglialo a cubetti e scottalo velocemente in padella con un filo d'olio extravergine.

Mescola in una ciotola, il salmone scottato, la ricotta e la scorza grattugiata di un lime.

Trita il composto con l'aiuto di un mixer e versalo all'interno di una sac a poche.

Porziona la sfoglia con l'aiuto di un coppa pasta e farcisci i dischi con il ripieno preparato. Bagna i

bordi e sigilla i ravioli conferendo una forma a mezzaluna.

Tuffa i ravioli in acqua bollente e salata.

Nel frattempo prepara un olio aromatico alle erbe con maggiorana, timo, erba cipollina e melissa. Trita le erbe grossolanamente e aggiusta di sale, pepe e olio.

Scola i ravioli e mantecali nell'olio alle erbe.

Impiatta con un'ultima spolverata di pepe.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno