



Ravioli primavera con ripieno di pesce

Fai la sfoglia con farina e uova e lascia riposare mezz'ora coperta con pellicola trasparente.

Prepara il ripieno per i ravioli: trita i gamberetti e il salmone, falli saltare in padella con olio e aglio, cuoci per 2 minuti.

Lascia raffreddare. Aggiungi la ricotta, la noce moscata, sale e pepe.

Tira la sfoglia, fai i ravioli con uno stampo a forma di fiore. Condisci con un sugo di pomodoro e un po' di panna.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
