



Ravioli di gamberi e zucchine



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Ravioli di gamberi e zucchine

Pasta ripiena colorata

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 394kcal

Ingredienti

- 400 g farina (+ quella che serve per il tagliere)
- 2 uova
- 1 bustina zafferano in polvere
- 1 rapa rossa (lessata e tritata)
- 1 kg gamberi
- 4 zucchine
- 2 patate
- q.b. sale
- q.b. olio di oliva extra vergine
- 1 scalogno

Istruzioni

1. Metti a sciogliere lo zafferano in polvere in mezzo bicchiere di acqua calda. Fai 2 impasti di sfoglia:
Per la pasta gialla: 2 etti di farina, 1 uovo, lo zafferano sciolto con la sua acqua.



2. Per la pasta rossa: 2 etti di farina, 1 uovo, la rapa rossa lessata e tritata. Lascia riposare i 2 impasti mezz'ora coperti con pellicola trasparente.



3. Nel frattempo prepara il ripieno: Pulisci i gamberi privandoli del carapace e tritali finemente. Taglia a dadini piccoli le zucchine e falle tritare in un filo di olio. Pela le patate, tagliale a tocchetti, falle lessare e poi schiacciale con una forchetta. Unisci i tre ingredienti in una ciotola, regola di sale e amalgama bene.
4. Prepara il condimento: In una padella adeguata fai soffriggere, in un giro di olio, lo scalogno tritato, aggiungi le zucchine grattugiate, regola di sale, pepe e porta a cottura (5-10 minuti). Con il mattarello tira le 2 sfoglie di spessore uguale, taglia a strisce di 1 cm. la pasta rossa, inumidisci la pasta gialla, posiziona sopra le strisce rosse (distanziate tra loro) e, con la macchina per pasta appiattisci, man mano, tutta la sfoglia. Su di una metà posiziona delle noci di ripieno, copri con la parte rimasta e, con uno stampo a fiore forma i ravioli. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di zucchine preparato.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 394kcal

E tutti si chiederanno come hai fatto a fare i ravioli a righe!

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
