



Ravioli di capesante - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - capesante - pasta ripiena

Ingredienti:

pasta fresca

ripieno:

8 capesante

1 carota

1 cipollotto o uno scalogno piccolo

1 zucchina (solo verde)

1 tuorlo

150 g. di ricotta molto asciutta

1 trito di prezzemolo

1 cucchiaio di parmigiano

brandy o vino bianco

olio, sale, pepe

per il ripieno: aprite, pulite, lavate le capesante e tagliatele grossolanamente; tagliate a julienne finissima la carota e il verde di zucchina. Mettete in un tegame il cipollotto fresco tritato, il trito di prezzemolo, la carota e la zucchina, unite le capesante, salate, pepate e sfumate con il brandy. La cottura deve essere molto veloce. Lasciate intiepidire e poi unite la ricotta, il tuorlo d'uovo e il parmigiano. Stendete la sfoglia e suddividetevi il ripieno. Potete scegliere di fare dei grossi ravioloni (2 a persona) o farli più piccoli. Condite a piacere con un sugo di verdure (carota, sedano, peperone, zucchina, aglio, prezzemolo), con burro e erba cipollina o con pomodorini freschi

