Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco i ravioli de La Dolce Vita

borghese-2-b6fa4b07

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
TRATTO DA: LA DOLCE VITA
(Costo €€€ - Tempo 1h - Difficoltà ###)

Ingredienti:
Per la pasta fresca:
200 g farina
2 uova a pasta gialla
200 g ricotta di pecora
200 g spinaci saltati in padella
Parmigiano grattugiato q.b.
Sale q.b. ed olio EVO q.b.
1 scalogno, 1 spicchio d’aglio
500 g cozze, 500 g vongole
20 pomodori datterini
1 mazzetto di prezzemolo
1 peperoncino fresco
Basilico e pepe verde q.b.

Preparazione:
Lavora la pasta fresca con le mani e poi stendila con un mattarello, aiutandoti con un po’ di farina.
Per il ripieno, sminuzza gli spinaci e uniscili alla ricotta di pecora e al parmigiano grattugiato. Aggiusta di sale e impasta con le mani.
Servendoti di una sac à poche, distribuisci il ripieno sulla pasta stesa in precedenza, creando dei

mucchietti abbastanza distanti fra loro. Ripiega il lembo di pasta a coprire il ripieno e schiaccia delicatamente per far uscire l'aria. Taglia i ravioli con un coppa pasta e sigillane i bordi con i rebbi di una forchetta. Spargi un po' di farina sui ravioli.
Fa' rosolare in un tegame lo spicchio d'aglio schiacciato in camicia e lo scalogno tritato insieme all'olio evo. Metti a cuocere cozze e vongole e copri con un'altra padella. Una volta aperti i gusci dei mitili, aggiungi i pomodori datterini tagliati a metà e insaporisci con prezzemolo tritato e una punta di peperoncino fresco.
Cuoci i ravioli in acqua bollente salata. Scolali direttamente nel sugo ai frutti di mare e manteca. Elimina il guscio di cozze e vongole.
Impiatta i ravioli ricotta e spinaci con il loro sugo di pomodori datterini, cozze e vongole. Concludi posando del basilico, un giro d'olio evo e del pepe verde frantumato.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.