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