



CHERUBINO, CROSTACEI, RICOTTA E BISQUE

Ingredienti

Per 100 gr. di pasta fresca all'uovo

400 gr. farina 00

200 gr. semola

4 uova intere

2 tuorli

sale

2 scampi

2 gamberi

50 gr. di ricotta di bufala

12 limone

sale

pepe

olio

timo

Per 100 gr. di bisque ai crostacei

12 scalogno, carota e sedano

50 pomodorini

concentrato di pomodoro

timo, maggiorana
25 cl.vino bianco
100 gr. carapaci di crostacei
300 gr. di acqua fredda

Procedimento

Eviscerare i crostacei tenendo da parte i carapaci da dove si ricaverà la bisque (soffritto di verdure, carapaci, vino, acqua da far cuocere per 30 minuti, poi frullare e setacciare).

Stendere la pasta fresca allo spessore desiderato, tagliare a quadrati e farcire con la ricotta e i crostacei precedentemente saltati in padella con olio, aglio, timo e buccia di limone.

hiudere i 4 lembi e sistemare in frigo.

In una fondina inserire la ricotta, i cherubini cotti in acqua salata, qualche crostaceo crudo e terminare con la bisque.