



RAVIOLI RICOTTA E LIME CON CREMA DI PISELLI, MENTA E MANDORLE

Ingredienti

PER LA PASTA

150gr. di farina manitoba
100gr. di farina di tipo 00
180gr. di tuorlo d'uovo pastorizzato

PER IL RIPIENO

300gr. di ricotta vaccina
1 lime
Olio extra vergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.

PER LA CREMA DI PISELLI

1 Kg di piselli freschi
Olio extra vergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
2 scalogni
Mandorle pelate
1 piantina di menta fresca

Procedimento

PER LA PASTA

Unire tutti gli ingredienti ed impastare

PER IL RIPIENO

Unire gli ingredienti e usare l'impasto per il ripieno dei ravioli

PER LA CREMA DI PISELLI

Sbollentare, raffreddare e conservare una parte di piselli interi.

Frullare ed emulsionare con olio E.V.O. ottenendo una crema liscia ed omogenea.

IMPIATTAMENTO

Condire con un filo di olio E.V.O. i ravioli e completare il piatto con la crema di piselli, le lamelle di mandorle e i piselli interi.