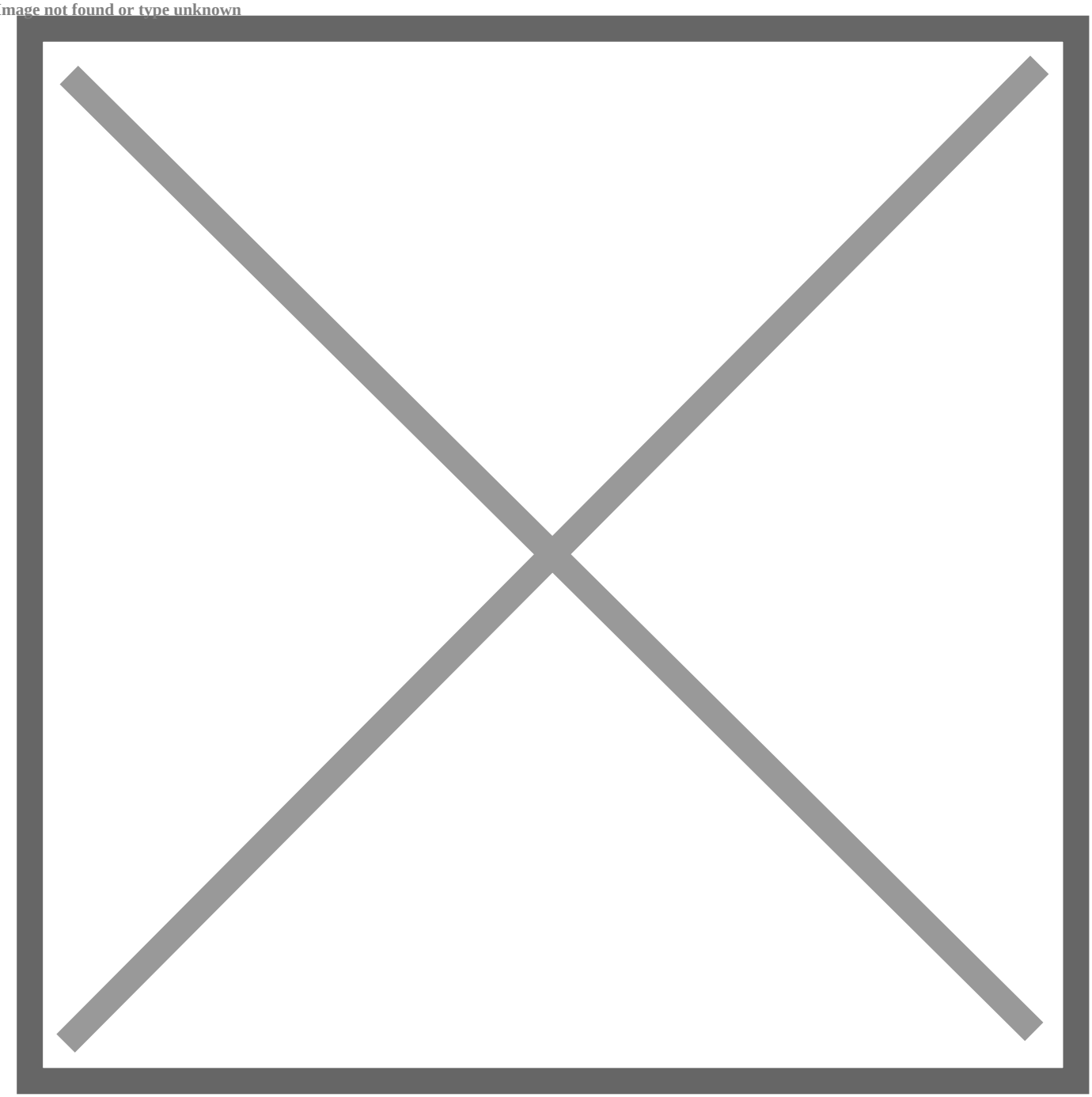
Raviolo di polpa di trota al burro spumeggiante

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- Per la pasta
- 200 g di farina grano tenero tipo 1
- 170 g di tuorlo

- €€€€€€€ Per il ripieno
- €€€€€€€ 200 g di polpa di trota
- €€€€€€€ 80 g di sedano rapa bollito
- €€€€€€€ 6 g di cerfoglio tritato
- €€€€€€€ sale
- €€€€€€€ pepe
- €€€€€€€ Per condimento
- €€€€€€€ 60 g di burro
- €€€€€€€ 2 g di buccia di Pomodoro disidratata
- €€€€€€€ 4 foglie di basilico

Preparazione

Confezionate la pasta fresca, impastando farina e tuorli d'uovo. Lasciate riposare la pasta protetta dall'aria per almeno 30 minuti. Fate bollire il sedano rapa, poi ridurlo in poltiglia e farlo raffreddare. In una ciotola mescolate la polpa di trota, con il sedano rapa in poltiglia, il trito di cerfoglio, sale e pepe. Stendete la pasta in sfoglie sottili, confezionate dei dischi di 8 cm di diametro e farcite con 20 g di ripieno. Sigillate bene e modellate a piacimento nella forma più gradita. Cuocete in abbondante acqua bollente e salata. Scolate e tuffate in burro spumeggiante aromatizzato con buccia di pomodoro disidratata. Guarnite a piacimento con foglie di basilica.