

Ravioli



Tempo preparazione:
60 minuti

Tempo di cottura:
6 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 spicchi d'aglio schiacciati
150 g di funghi
1 dose di pasta per Sfogliatrice semplice
(la ricetta e' a pagina 126)
250 g di petto di pollo
150 g di pancetta
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
1 uovo (per spennellare la pasta)

Istruzioni per la preparazione

1. Schiaccia l'aglio e affetta i funghi. Rosola i funghi insieme all'aglio finche' saranno diventati morbidi; quindi, tieni da parte e riponi in frigorifero.
2. Prepara la pasta (la ricetta per la pasta base e' a pagina 126) e tira la sfoglia fino al penultimo spessore disponibile.
3. Metti il petto di pollo e la pancetta nel Food Processor con la Lama universale, e trita azionando il tasto Pulse fino a ottenere un composto di consistenza liscia. Aziona Cooking Chef a velocita' 2 e aggiungi gli altri ingredienti nel recipiente del Food Processor, ad eccezione dell'uovo. Passa gli



ingredienti con il Passaverdure/pomodoro per rimuovere eventuali pezzetti duri. Aggiungi l'uovo al composto.

4. Stendi la sfoglia di pasta su un piano di lavoro infarinato e, aiutandoti con una formina per biscotti da 8 cm, ritaglia un disco di pasta, al centro del quale disporrai un cucchiaino di ripieno. Spennella con l'uovo sbattuto i bordi del disco di pasta e ricopri con un altro disco, elimina eventuali bolle d'aria e sigilla bene. Lascia asciugare la pasta in frigorifero per 30 minuti.

Varianti:

Ravioli di salmone affumicato con limone e rucola Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa 250 g di salmone affumicato nel Food Processor. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata e servi accompagnando con rucola e una vinaigrette al limone (la ricetta e' a pagina 159 / capitolo SALSE).

Ravioli di polpa di granchio

Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa nel Food Processor 250 g di polpa di granchio già cotta. Fate cuocere i ravioli in acqua bollente salata.

Ravioli all'astice con vellutata di frutti di mare

Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa 250 g di polpa cotta di astice nel Food Processor. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata e accompagna con una vellutata di frutti di mare (la ricetta e' a pagina 151 / capitolo SALSE).

Ravioli al prosciutto

Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa 250 g di prosciutto nel Food Processor. Dopo aver passato il composto al Passaverdure/pomodoro, aggiungi altri 50 g di prosciutto tritato. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata.

Ravioli di ricotta e spinaci

In un po' di burro rosola 200 g di spinaci, mondati e lavati. Lascia raffreddare, disponi gli spinaci sopra un canovaccio e strizzali, eliminando così il liquido in eccesso. Tritali nel Food Processor con la Lama universale. Quindi, mescola gli spinaci insieme a 150 g di ricotta, aggiungi un pizzico di noce moscata e, se necessario, regola il sale. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata.