

Ravioli al salmone



Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Fai bollire la patata e poi sbucciala. Fai appassire la cipolla tritata finemente nell'olio d'oliva e rosola il salmone tagliato a pezzetti. Schiaccia la patata lessata ed aggiungila al salmone. Incorpora la panna ed il parmigiano per ottenere un composto cremoso. Aggiusta di sale e lascia raffreddare. Nel frattempo stendi la sfoglia e riempi con piccole quantità di ripieno per formare i ravioli.

Fai rosolare la cipolla tritata, aggiungi il salmone precedentemente spezzettato, versa la passata di pomodoro ed aggiusta di sale. Lascia sobbollire per circa 30 min. e se necessario aggiungi un pò d'acqua. Unisci la panna e lascia sobbollire ancora per qualche minuto. Cuoci i ravioli in abbondante acqua salata. Scolali e condiscili con il sugo preparato.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 300 gr di pasta fresc all'uovo

- **Per il ripieno:**
- 200 gr di salmone fresco
- 1 patata media
- 150 ml di panna da cucina
- 1 cipolla olio EV d'oliva
- **Per il condimento:**
- 150 gr di salmone fresco
- 200 gr di passata di pomodoro
- 200 ml di panna da cucina
- 1 cipolla piccola
- burro
- sale