



RAVIOLI RICOTTA E LIMONE DI AMALFI CON CREMA DI ZUCCHINE E GUANCIALE

Ricetta della scuola di cucina “Mind” di Roma

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta (a persona):

100 g di farina

1 uovo

Per il ripieno (4 persone):

200 g di ricotta

la buccia di 1 limone di Amalfi

mezzo cucchiaino di Noci moscate

macinate Fairtrade Bio Cannamela

40 g di parmigiano

sale q. b.

Per la crema di zucchini:

due zucchini romaneschi

1 spicchio d'aglio

qualche foglia di menta o basilico

Per il condimento:

120 g di guanciale

una manciata di pecorino

pepe nero Cannamela



Procedimento

Impastare le uova con la farina, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciar riposare almeno mezz'ora. Tagliare il guanciale a listarelle e farlo struggere in padella. Togliere quando è croccante, metterlo da parte e lasciare nella padella solo il grasso. Tagliare le zucchini e farle cuocere in un tegame con lo spicchio d'aglio e qualche fogliolina di menta. Quando sono cotte, frullarle con un mixer a immersione aggiungendo un po' del grasso del guanciale. Unire in una ciotola la ricotta, la noce moscata, il parmigiano e una parte della buccia grattugiata del limone. Regolare di sale. Stendere la sfoglia. Formare dei cerchi, riempirli con il composto di ricotta e chiuderli con i rebbi di una forchetta. Cuocere i ravioli per qualche minuto, scolarli e mantecarli in padella con il grasso del guanciale. Mettere la crema di zucchini nel fondo del piatto, disporre sopra i ravioli, decorare con il guanciale croccante, foglie di menta, pepe rosa e zeste di limone.