

RAVIOLI DI GAMBERI E ZUCCHINE AL LIMONE CON UOVO IN CAMICIA

Ingredienti: per 6 porzioni

Per il ripieno dei ravioli:

- 240 g code dei gamberi rossi
- 200 g zucchine a dadi sbollentate al dente
- 2 spicchio limone candito
- q.b. sale e timo al limone

Per le uova in camicia:

- 6 uova freschissime
- 300 ml acqua
- 100 ml aceto di champagne

Per la pasta verde:

- 400 g farina 00
- 200 g farina di grano duro
- 250 g tuorli
- 1 uovo
- q.b. sale ed olio extra
- 3 cucchiaini purea di prezzemolo

Per la pasta gialla:

- 400 g farina 00
- 200 g farina di grano duro
- 300 g tuorli
- 2 uova
- q.b. sale ed olio extra
- 4 buste zafferano in polvere

Per la crema di zucchine:

- 250 g zucchine la parte verde e carnosa
- 50 g cipollotti bianchi alla julienne
- 1 spicchio aglio
- 200 g acqua
- q.b. Pernod, sale e pepe

Per la decorazione:

gamberi rossi, salsa cruda dalle teste dei gamberi e crescione Satura

Preparazione:

- congelare le teste dei gamberi in un contenitore del pacojet
- frullare il tutto e passarlo prima a passino e poi a stamigna
- miscelare tutti ingredienti del ripieno
- condirlo con sale, olio extra e timo al limone
- impastare le due paste e lasciarle riposare per 2 ore in frigorifero
- stendere le due paste fino a 9
- tagliare con l'impasto verde le tagliatelle
- mettere le tagliatelle a strisce sulla pasta gialla
- stendere di nuovo la pasta fino a 9
- tagliare quadrati e aggiungere il ripieno
- chiudere i ravioli e cucinarli in acqua bollente
- mantecare i ravioli con brodo vegetale, timo al limone e burro
- portare a bollire l'acqua con aceto
- aprire le uova e metterli in uno stampino monouso
- girare con un cucchiaino l'acqua e aggiungere al centro un uovo
- dopo ca. 4 minuti togliere l'uovo dall'acqua

Ristorante Oliver Glowig





- passarla in un'altra acqua per togliere l'aceto
- condire i gamberi con olio extra, sale, aglio e timo
- cucinarli sotto la salamandra

Ristorante Oliver Glowig

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com