

## **RAVIOLINI CON RICOTTA ED ERBE SELVATICHE, SCAMPI, BOTTARGA**

### **E SALSA AL GRAN CAMPIDANO**

- Pasta fresca
- Ripieno
- Salsa al Gran Campidano
- Bottarga di tonno rosso di Carloforte
- 12 Code di Scampi
- 1 Lime

#### **PASTA FRESCA**

- 360 g farina 00
- 245 g tuorlo pasta gialla
- 10 g olio evo Biologico

#### **RIPIENO**

- 100 g bietoline
- 100 g borragine
- 2 rametti di finocchietto selvatico
- 1 porro
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g ricotta
- 200 ml brodo vegetale

Pulire le erbe dai gambi e sbollentarle per 4 minuti in acqua salata.

Stufare porro e aglio in padella, aggiungere le erbe tritate e farle rosolare per qualche minuto.

Sfumare con il brodo e continuare la cottura a fuoco basso per 10 minuti.

Togliere l'aglio e mixare tutto al frullatore.

Passare al setaccio a maglia media.

Aggiungere la ricotta asciutta e 4 grammi di sale.

Mettere in un sacco da pasticceria.

Stendere la pasta e confezionare i raviolini.

Per la salsa al Gran Campidano:

- ½ lt brodo vegetale
- ½ lt panna Arborea
- 200 g Gran Campidano
- 100 g scalogno tagliato a julienne

Ridurre il brodo con lo scalogno del 70%, ottenendo un peso di circa 600 g. A questo liquido ricavato aggiungere la panna e ridurlo del 50%.

Togliere dal fuoco.

Aggiungere il Gran Campidano e frullare.

Filtrare con un setaccio a maglia stretta, raffreddare.

A servizio tenere la salsa in caldo.

**IMPIATTAMENTO**

Mettere alla base del piatto la salsa al Gran Campidano.

Servire 7 raviolini e 7 bocconcini di scampi crudi marinati in olio, lime e sale.

Finire il piatto con le fette di bottarga tagliate fini e i germogli di basilico.