

Ravioli di cioccolato con ripieno di ricotta e arance candite con fichi e gamberi



Ingredienti:

- code di gambero rosso sgusciati
- pomodori
- burro
- olio
- fichi
- panna liquida
- vodka secca
- germogli per la decorazione

Per l'impasto:

- farina
- cacao amaro
- uova
- sale
- acqua

Per il ripieno:

- ricotta
- arance candite
- grana grattugiato
- sale
- pepe bianco

Procedimento :

Mettere il burro in una casseruola e adagiarvi le code di gamberi e i fichi tagliati a spicchi salare e pepare spadellare a fuoco vivace bagnare con della vodka e aggiungere i filetini di pomodoro tirare la salsa e aggiungere un cucchiaio di panna.

Far lessare i ravioli in abbondante acqua salata e unire alla salsa far cuocere per un minuto e impiattare e finire con un filo di olio d'oliva.

Buon appetito.

di Cesare Lai (Chef Tsunami)