



Ravioli di cernia su crema di borragine

Portata: Primi piatti

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 200 mix per Pasta Fresca Nutrifree
- 90 farina di riso Nutrifree
- 130 acqua
- 1 uovo
- 3 zenzero in polvere
- 500 borragine
- 3 panna fresca
- 500 polpa di cernia
- 4 gamberoni rossi già puliti
- 3 pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- 1/4 cipolla dorata tritata
- 1 tuorlo
- 2 foglie di alloro
- 1 semi di coriandolo
- 6 olio extravergine di oliva
- 1/2 limone non trattato
- 1 vino bianco
- sale

Preparazione:

Versate il mix per pasta e 70 g di farina di riso su una spianatoia e miscelateli con 1 cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di zenzero. Create una fontana al centro delle farine, versatevi l'uovo e amalgamate, aggiungendo poco per volta l'acqua. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio e sodo, dategli forma di palla e fatelo riposare per 30 minuti.

Scaldare una padella con 3 cucchiai di olio e fate rosolare l'aglio, la cipolla, l'alloro, lo zenzero rimanente, i gamberoni e la polpa di cernia per 5 minuti. Eliminate l'aglio, sfumate con il vino e fate evaporare. Unite i pomodori e fate cuocere per circa 10 minuti. Prelevate circa 300 g di polpa di cernia e frullatela (sarà il vostro ripieno). Aggiungete al sughetto preparato i semi di coriandolo e la scorza di limone.

Leggi anche la ricetta degli

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**