

Raviolini di manzo e biette con gamberi rossi, spinaci e spuma di pepe verde e menta

ricetta degli Chef **Anthony Genovese**
e **Marion Lichtle**
del ristorante
Il Pagliaccio - Roma
dedicata a
Le nuvole di Aristofane
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per i ravioli

Ripieno. Rosolare il manzo con un battuto di sedano, carote, cipolle, rapa, aglio, alloro e sfumare con vino rosso. Finire di cuocere il manzo in forno, sminuzzarlo finemente, unire qualche cucchiaio di ricotta, le biette finemente tritate, il pecorino e la noce moscata e infine la paprika. Farcire i ravioli nell'apposito stampo.

Sfoglia. Versare la farina a conca e rompere le uova nel mezzo. Lavorare sino a formare un impasto liscio e omogeneo. Avvolgere la pasta nella pellicola e poi in un telo. Lasciar riposare mezz'ora. Stendere la sfoglia ottenuta passando l'impasto nella macchina per la pasta e ricavare dei quadratini. Farcire con il ripieno.

Ingredienti per 4 persone

Ripieno: 250 gr manzo; 100 gr bietta; 50 gr ricotta; sedano; carote; cipolla; paprika; sale; pepe; noce moscata; formaggio Pecorino

Impasto: 400 farina; 100 gr semola; 3 uova intere; 3 tuorli; 5 cl di olio extravergine d'oliva

Procedimento per i gamberi

Lavare e sgusciare i gamberi (in alternativa si possono impiegare scampi)

Ingredienti

12 gamberi rossi (oppure 10 scampi)

Procedimento per gli spinaci

Cuocere brevemente le foglioline di spinaci

Ingredienti

16 foglie di spinaci piccole

Procedimento per la spuma

Unire acqua, foglioline di menta, pepe verde macinato, lecitina di soia e poi frullare.

Ingredienti

1 lt acqua; 10 gr lecitina di soia; pepe verde in grani; foglie di menta

Presentazione del piatto

Cuocere i ravioli e disporli sui piatti. Posare su ognuno un gambero (o uno scampo) e qualche fogliolina di spinacio. Condire i ravioli con il sugo dell'arrosto e completare con la spuma.

Testo raccolto da **Maria Luisa Basile**

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net