Ravioloni alle capesante

Ingredienti per 4 persone

– pasta fresca all’uovo una sfoglia appena stesa di circa 250 gr.
– 12 capesante fresche o scongelate
– 400 gr. di filetto di nasello
– la mollica di 1 panino raffermo
– 1/2 spicchio di aglio
– 2 rametti di prezzemolo
– 1 uovo
– 4 cucchiai circa di grana grattugiato
– 100 gr. di burro
– mezzo bicchiere di cognac
– 20 fili di erba cipollina
sale e pepe

Lavate e tamponate il filetto di nasello, dividetelo a tocchetti. Tritate con un robot insieme alla mollica di pane, mezzo spicchio d’aglio e le foglie dei rametti di prezzemolo. Aggiungete l’albume, sale, pepe e il grana, quanto basta per ottenere un composto sodo. Trasferitelo in frigorifero 30 minuti.
Staccate i coralli dalle noci bianche delle capesante e teneteli da parte, condite le noci con sale e pepe. Tagliate la sfoglia di pasta ricavandone 24 quadrati da 8 cm. di lato. Allineate 12 quadrati sul piano di lavoro. Spennellateli con pochissimo tuorlo diluito con acqua fredda. Mettete una cucchiaiata del ripieno preparato al centro di ogni quadrato e posatevi sopra le noci di capesante. Coprite con gli altri 12 quadrati e fateli aderire bene intorno al ripieno, schiacciando la pasta con le dita. Ritagliate i ravioloni con un taglia pasta di 8 cm. di diametro.
Per completare sciogliete il burro in un tegame e fatevi rosolare dolcemente i coralli delle capesante 1 minuto, girandoli una volta, bagnateli con il cognac e lasciatelo

evaporare. Insaporite con sale e pepe e cospargete con l’erba cipollina tagliuzzata con le forbici. Lessate i ravioloni in abbondante acqua bollente salata, raccoglieteli con un mestolo forato e fateli scolare. Trasferiteli in un piatto da portata o nei piatti singoli meglio preriscaldati. Conditeli con i coralli e il loro condimento. Serviteli subito in tavola caldissimi.
Decorate i piatti con fili di erba cipollina, pulita con carta assorbente da cucina inumidita.