RAVIOLI DI SALMONE E SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- sale.

Per il ripieno e il condimento:

- 450 g di panna liquida,
- 200 g di salmone fresco,
- 200 g di spinaci lessati e strizzati,
- 200 g di formaggio robiola,
- aneto,
- sale,
- pepe.

Preparate la pasta, lavorando a lungo la farina, le uova e un pizzico di sale.
Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti, avvolto da pellicola trasparente e, intanto, avviate il ripieno: passate al mixer il trancio di salmone senza pelle e lische e gli spinaci e amalgamate il ricavato con la robiola, 50 g di panna, un pizzico di sale e di pepe.
Tirate la pasta in sfoglie sottili e preparate dei ravioli quadrati di 6 centimetri di lato.
Lessateli al dente e conditeli con la panna rimasta, fatta scaldare e insaporita con sale, pepe e un trito di aneto o prezzemolo.