



Ravioli del plin al Pesto

Ingredienti:

- **Per la pasta**
- 250 g di farina '00'
- 5 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale
- Poca acqua
- **Per il ripieno**
- 1 vasetto di Pesto alla Genovese Saclà
- 1 foglio di gelatina
- **Per la vellutata di basilico fresco**
- 100 g di basilico fresco
- 100 g di olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe



Preparazione:

- Per la pasta: impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Per il ripieno: mettete in ammollo la gelatina con acqua fredda, quando il foglio risulterà morbido strizzatelo: Intiepidite 100 g di Pesto alla Genovese Saclà da incorporare alla gelatina e unite la restante parte di pesto. Lasciate riposare una notte in frigorifero.
- Per la vellutata di basilico fresco: sbollentate il basilico in acqua salata bollente e raffreddate per pochi secondi in acqua e ghiaccio, strizzatelo e frullatelo con olio extra vergine. Salate e tenete al fresco.
- Stendete finemente la pasta e farcitela con il ripieno di pesto. Cuocete i ravioli per 3 minuti e passateli in olio extra vergine di oliva.
- Intiepidite la vellutata di basilico e posizionate la sul fondo del piatto. Adagiatevi sopra i ravioli, guarnite con una foglia di basilico fresca o altre erbe aromatiche e servite.