

RAVIOLI CASOLANS

Per a uns 30 ravioli de mida mitjana:

Massa de farina i ou, tal com s'indica a la recepta de PASTA

200 gs. de cues de gambes descongelades (si és el cas) i sense clofolla

2 (si són grans) o 3 (si són petits) barretes de cranc

250 gs. de xampinyons nets

Crema de llet

All

Oli

Sal

Fer la massa segons s'indica a la recepta de PASTA, fent la darrera passada per la màquina en el número 4 o 5 (en una escala de l'1 al 6) depenent del gust. Tallar peces d'uns 6x12 cms. i unes altres amb un motlle rodó de tallar pasta de 8 cms. de diàmetre (aquestes peces són de caire orientatiu, lògicament se'ls hi pot donar la forma que es vulgui, però és recomanable que tinguin formes diferents, per poder diferenciar els uns dels altres). Posar el farciment sobre una meitat de cada ravioli i plegar l'altra meitat sobre la primera. Tancar les vores pressionant amb una forquilla. Bullir-los entre 2 i 4 minuts (depenent del gruix de la pasta) i servir-los amb la salsa corresponent.

De gambes:

Fregir amb all i julivert trinxats les cues de gambes i les barretes de cranc. No fregir-ho massa. Trinxar el conjunt amb el braç elèctric. No molt.

Afegir una cullerada rasa de crema de llet i remenar-ho bé.

Salsa: Separar un parell de cullerades plenes d'aquesta massa i afegir-hi crema de llet fins aconseguir l'espessor desitjat.

Corregir-ho tot plegat de sal.

De xampinyons:

Fregir els xampinyons amb all i julivert trinxats. No fregir-ho massa. Trinxar el conjunt amb el braç elèctric. No molt.

Separar dues cullerades rases per a la salsa i reservar.

A la massa de farcir afegir una cullerada rasa de crema de llet i remenar-ho bé.

Salsa: Agafar les dues cullerades que s'han reservat i afegir-hi oli fins a obtenir la textura desitjada.

Corregir-ho tot plegat de sal.