

# Mezzelune al salmone ed erba cipollina

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 60 min  
 **Cottura:** 6-7 min  
 **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:** Medio  
 **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo della pasta all'uovo

Le mezzelune al salmone ed erba cipollina, sono un primo piatto dal sapore molto delicato ma, nello stesso tempo, formano una pietanza molto saporita e sostanziosa per la presenza della sfoglia fresca all'uovo e del ripieno di ricotta e salmone affumicato.

La preparazione delle mezzelune è un po' laboriosa, ma sostanzialmente semplice e non eccessivamente lunga; se avete in mente di preparare un primo piatto a base di pesce, diverso dal solito, varrà la pena preparare queste mezzelune al salmone ed erba cipollina: il successo è assicurato!



## Ingredienti

>> Pasta fresca all'uovo (sfoglia e formati)  
400 gr



### ...per il ripieno

>> Erba cipollina  
tritata 2 cucchiaini



>> Ricotta  
di mucca 400 gr



>> Salmone  
affumicato 300 gr



>> Pepe  
macinato a piacere



>> Sale  
q.b.



### ...per il condimento

>> Burro  
100 gr



>> Erba cipollina  
tritata 2 cucchiaini



## Preparazione



Preparate la pasta all'uovo secondo la nostra ricetta ( [clicca qui](#) ).

Tritate il salmone finemente con il coltello, mettetelo in una ciotola ed aggiungete la ricotta, 2 cucchiaini di erba cipollina tritata e un po' di pepe macinato al momento; amalgamate bene, assaggiate e se occorre aggiustate di sale.

Prendete la pasta all'uovo e tiratela a mano o con la macchina della pasta formando una sfoglia il più sottile possibile; con l'aiuto di un tagliapasta rotondo ricavate dei dischi del diametro di almeno 5 cm.



Adagiate sopra ogni disco un pò di ripieno, poi chiudetelo su se stesso e formate una mezzaluna, quindi pressate leggermente i bordi per saldarli; se la pasta non dovesse aderire bene, con l'aiuto di un pennellino, inumidite i bordi con dell'acqua.





Fate cuocere le mezzelune in una pentola con abbondante acqua salata per 6-7 minuti; nel frattempo fate fondere il burro in una padella.

Scolate le mezzelune, conditele con il burro fuso e cospargetele con l'erba cipollina tritata.

Servite le mezzelune al salmone ben calde.

## Consiglio

---

Potete condire le mezzelune al salmone, anche con la panna o con una leggera e fluida besciamella, aromatizzata all'erba cipollina.