**Ravioli agli scampi, ricotta ed agrumi**

**Ingredienti per 4 persone:**

**Per la pasta fresca:**

* 300 gr di farina 00
* 3 uova

**Per il ripieno:**

* 1 kg di scampi
* 250 gr di ricotta vaccina
* 2 scalogni
* 1 arancia non trattata
* 1 limone non trattato
* 1 bicchiere di vermouth secco
* erba cipollina
* 1 mazzetto di prezzemolo
* 3 rametti di timo
* olio evo
* [sale](http://www.lacucinadistagione.blogspot.it/2013/07/sapore-di-sale.html), pepe

Disponete sulla spianatoia la farina a fontana. Mettete al centro le uova, mescolando con una forchetta i tuorli e gli albumi. Iniziate ad impastare energicamente con le mani fino a quando otterrete un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo, in una padella, stufate 1 scalogno tritato, con un filo d'olio ed un goccio di acqua fino a farlo appassire completamente. Sgusciate e pulite tutti gli scampi, facendo attenzione a togliere il budello intestinale. Non buttate i gusci e le chele. Tenete da parte 4 scampi, il resto tritatelo finemente a coltello. Unite in una ciotola gli scampi tritati, lo scalogno stufato in precedenza, la ricotta, 4 fili di erba cipollina tritata, sale e pepe. Tirate la pasta su un piano infarinato fino allo spessore desiderato. Con un coppapasta da 8 cm ricavate 20 dischi. Farciteli al centro con una cucchiaiata di ripieno, ripiegateli a metà, chiudeteli bene e formate i ravioli, avvolgendoli intorno al dito, unendo poi le due estremità. Rosolate i gusci e le chele degli scampi in un tegame unto d'olio. Sfumate con 1/2 bicchiere di vermouth, lasciate evaporare, aggiungete il succo di 1/2 arancia, il mazzetto di erbe aromatiche e 3 bicchieri di acqua. Cuocete per almeno 30 minuti. Filtrate poi il fumetto con un colino, schiacciando gli scarti con un cucchiaio. Tenete da parte. In una padella unta d'olio, rosolate lo scalogno tritato, unite gli scampi interi rimasti, sfumate con il restante vermouth, fate evaporare, unite poi il fumetto di scampi e la scorza di 1/2 arancia e 1/2 limone tagliati a listarelle. Lessate i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli, uniteli poi al sughetto*.* Serviteli immediatamente, decorando con 1 scampo per persona ed erba cipollina in steli e tritata.