

PRIMI PIATTI

Ravioli di orata patate e bottarga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete stupire i vostri ospiti con un primo piatto gustoso, saporito e molto particolare, i ravioli di orata patate e bottarga fanno proprio al caso vostro! Un piatto favoloso e molto elegante vi farà fare un'ottima figura. La pasta all'uovo tirata bene fa da contenitore ad un ripieno di pesce molto saporito e la bottarga è la ciliegina sulla torta! Provate questa ricetta!

PER LA PASTA FRESCA

FARINA 0 400 gr

UOVA 4

SALE

PER LA FARCIA

FILETTO DI ORATA già cotto - 1

PATATE grande lessata - 1

UOVO 1

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

BOTTARGA DI MUGGINE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA 1

SCORZA DI LIMONE facoltativa -

PREZZEMOLO TRITATO

PEPERONCINO 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i ravioli di orata patate e bottarga, dovrete prima di tutto cuocere l'orata in forno preriscaldato, con un filo d'olio, sale e pepe, a 180°C per 20 minuti circa. Lessate anche le patate e sbucciatele. Preparate poi la pasta fresca: in un recipiente sbattete le uova, unite le uova sbattute alla farina che avrete raccolto all'interno di un'altro recipiente. Insaporite il tutto con un pizzico di sale, e iniziate ad amalgamare gli ingredienti con una forchetta.





2 Trasferite il composto di uova e farina sul piano di lavoro e impastate con le mani. Quando il composto sarà ben amalgamato, formate una palla, arrotolate la pasta con della pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero all'incirca per una mezz'ora.





- 3** Mentre la pasta fresca stà riposando in frigorifero, preparate il ripieno dei ravioli: raccogliete la patata lessata e schiacciata in una recipiente. Unite alal patata la polpa dell'orata, salate leggermente e insaporite la farcia con una macinata di pepe nero.





4 Aggiungete alla farcia anche un uovo e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

A questo punto tutto è pronto non vi resta altro che confezionare i ravioli.





- 5 Prendete la pasta fresca dal frigo, lavoratela leggermente con le mani, poi porzionatela e con l'aiuto della macchinetta stendi-pasta, stendetela e ricavate delle strisce.





- 6 Sulla metà della striscia, mettete con un cucchiaino delle porzioni di ripieno di orata e patata, ben distanziate tra di loro. Inumidite con le dita i bordi della striscia di pasta, questo vi permetterà di chiudere più facilmente i ravioli.



- 7 Con la metà della striscia di pasta, coprite la metà della striscia di pasta farcita. Premete leggermente sui bordi in modo tale da sigillarli tutti bene. Durante la sigillatura dei ravioli è molto importante cercare di far uscire tutta l'aria in modo tale che non si aprino durante

la cottura.



- 8** Nel caso non riusciste a fare uscire tutta l'aria bucate la pasta leggermente con uno stuzzicadenti. Con l'aiuto di una rotella rifilate la pasta e formate i ravioli, raccoglieteli su di un vassoio o su un piatto leggermente infarinato.





- 9 Dopo avere confezionato i ravioli, preparate un semplice condimento con olio aromatizzato: versate un giro d'olio in una padella, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio intero schiacciato lasciato in camicia e con del peperoncino fresco o secco tritato.



10 Preparete anche un trito di prezzemolo fresco da aggiungere a piatto finito per dare colore e freschezza al piatto.



- 11** Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela, lasciate riprendere il bollore, quindi tuffateci i ravioli e lasciate cuocere fino a quando non vengono a galla.



- 12** Eliminate lo spicchio d'aglio dalla padella del condimento e quando i ravioli hanno raggiunto la cottura desiderata, scolateli direttamente nella padella con l'olio aromatizzato, fate insaporire per qualche istante.





- 13** Impiattate e sevite i ravioli di orata e patata con una spolverata di prezzemolo fresco, della bottarga di muggine grattata e per dare ulteriore freschezza una leggera spolverata di scorza di limone grattugiato.



