

PRIMI PIATTI

# Ravioli cozze e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI RI RIPOSO



## PER LA SFOGLIA

2 uova  
200 g di farina.

## PER IL RIPIENO

1 kg di cozze  
1 spicchio di aglio  
poco prezzemolo.

## PER IL CONDIMENTO

3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva  
1 patata  
1 peperone rosso.

## PREPARAZIONE

- 1 Per la sfoglia: impastare le uova con la farina, formate una palla quindi fatela riposare per 30 minuti.



- 2 Pulite le cozze eliminando il bisso.

In una padella mettete le cozze con l'aglio ed il prezzemolo tritato, coprite e fate aprire le cozze a fiamma vivace, scuotendo la padella ogni tanto.



- 3 Estraiete le cozze dalle valve conservandone alcune per decorare i piatti, conservate anche il liquido di cottura delle cozze.



4 Tirate la sfoglia aiutandovi con la macchinetta della pasta.



5 Posizionate sulla sfoglia delle cozze distanziate tra di loro.



6 E chiudete i ravioli.



7 Ritagliate i ravioli con una rotella dentellata.



8 Per il condimento: tagliare a quadratini il peperone e la patata.

In una padella fate soffriggere il peperone e la patata con l'olio.



9 Unite il liquido di cottura delle cozze e portate a cottura, alla fine dovrà rimanere abbastanza liquido.



10 Trasferite tutto nel mixer e frullare a lungo.



11 Passate il frullato con un colino.



12 E unite le cozze avanzate.



**13** In una pentola con abbondante acqua salata lessare i ravioli, prelevateli e passateli in padella facendoli saltare con il condimento un paio di minuti.



**14** Servite guarnendo con le cozze intere e del prezzemolo tritato.



