

PRIMI PIATTI

Ravioli di branzino alle vongole e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

8 ravioli di branzino per persona
1/2 kg di vongole veraci (lasciate a bagno in acqua e sale)
3 carciofi morelli
prezzemolo
aglio
peperoncino in polvere
limone (buccia e succo)
sale
pepe
3 pomodorini pachino
vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire i carciofi e metterli in acqua e limone per evitare l'annerimento. Far aprire le vongole con un fondo di poco olio, peperoncino e gambi di prezzemolo tritati.

Quando si sono aperte tutte, aggiungere due dita di vino bianco e farlo evaporare per un minuto. Sgusciare tutte le vongole, metterle da parte e filtrare il succo.



3 Versare altro olio, aglio, peperoncino ed aggiungervi i carciofi tagliati a striscioline sottili.



- 4 Aggiungere il succo di mezzo limone e, una volta evaporato, mettere le vongole e due dita di bicchiere del loro succo. Alla fine, quando i carciofi sono diventati teneri, mettere un trito di prezzemolo e buccia di limone.



- 5 Cuocere i ravioli per 5-6 minuti in acqua bollente salata e farli saltare in padella con il sughetto.

Aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi, solo a fuoco spento.

