

PRIMI PIATTI

# Ravioli di cipolla fondente e filetti di triglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## PER LA PASTA

4 uova

400 g di farina.

## PER IL RIPIENO

2 cipolle di Tropea

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva  
sale e pepe bianco.

## PER IL CONDIMENTO

2 triglie di scoglio

15 mazzancolle

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla

2 scalogni

1 patata.

# PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta: impastare le uova con la farina fino ad avere una pasta omogenea e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Tagliare le cipolle a julienne e in una casseruola fatele brasare con olio, sale e pepe bianco.



- 2 Quando son morbide e sfatte son pronte, spegnete e tenete da parte.



- 3 Sfilettare le triglie di scoglio e pulite le mazzancolle.

In una pentola mettete la carota tagliata in 3, il sedano tagliato a metà, la cipolla tagliata a

metà e gli scarti del pesce.

Coprite con acqua.



4 Fate bollire e con la schiumarola togliete le impurità che si formeranno.



5 Filtrate con un colino a maglia fitta.

Tenete da parte le mazzancolle ed i filetti.



6 Con il mattarello stendete la pasta formando delle strisce.



7 Coprite le strisce con delle cucchiariate di cipolle.



8 Piegate e formate i ravioli con la rotellina dentellata.



9 Tritare lo scalogno e tagliate a pezzettini piccolini la patata.

In una casseruola fate rosolare lo scalogno con poco olio ed unite la patata.



**10** Quando le patate sono insaporite unite le mazzancolle, private dell'intestino (4 tenetele da parte) e fatte a tocchetti, lasciate cuocere per un paio di minuti.



**11** Poi coprite di brodo di pesce e fate cuocere fino a far addensare il composto.



12 Con il minipimer frullare il composto.



**13** Passate al setaccio e aggiustate di sale e pepe.

Per insaporire il piatto e guarnirlo, date una sbollentata nel brodo alle mazzancolle tenute da parete e saltate in padella i filetti di triglia, ben spinati e tagliati a rombi.



**14** Fate lessare i ravioli.

Componete il piatto mettendo sul fondo la crema, coprite con i ravioli le mazzancolle e le triglie.

