

PRIMI PIATTI

Ravioli di pesce bicolor con muscoli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

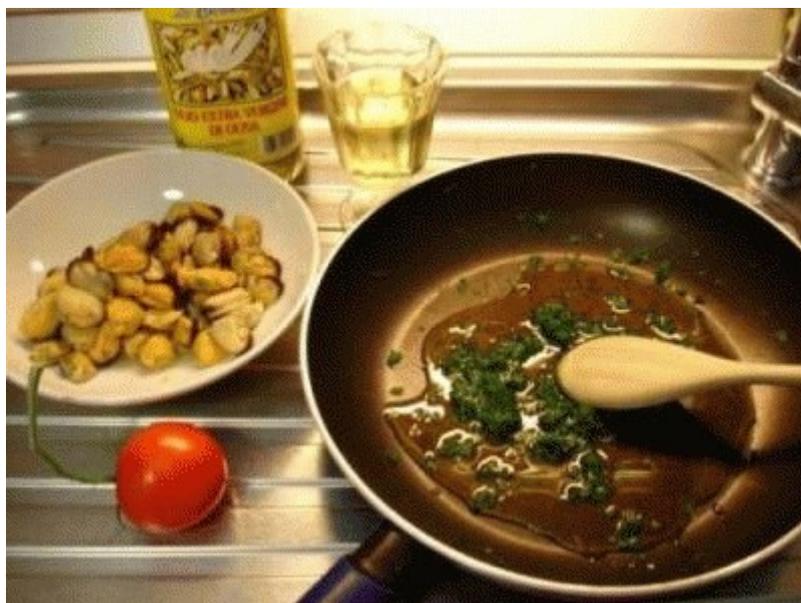


INGREDIENTI

ravioli di pesce
l'aglio ed il prezzemolo tritati
muscoli sgusciati
vino bianco
1 pomodoro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tritare una parte di muscoli e tagliare a dadini il pomodoro spellato senza semini.



3 Mettere l'aglio ed il prezzemolo in una padella con l'olio, accendere la fiamma e, quando inizia a sfrigolare, sfumare con un po' di vino bianco secco.

Aggiungere i muscoli, sia tritati sia interi ed il pomodoro, far cuocere per due minuti.



4 Nel frattempo, cuocere i ravioli.

Farli saltare in padella e servire.

