

PRIMI PIATTI

Ravioli di pesce spada

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

3 uova

300 g di farina.

PER IL RIPIENO

250 g di pesce spada

1 peperone

1 cipolla

poca salsa di soia

2 cucchiai di olio extravergine di oliva.

PER IL CONDIMENTO

1 kg di cozze pulite

3 cucchiai di olio extravergine di oliva

1 spicchio di aglio

4 pomodori freschi

poco prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a tocchetti i peperoni e tritare la cipolla.

Fate rosolare la cipolla in una padella con l'olio, unite il peperone e fate cuocere per 10 minuti unendo dell'acqua se necessario.

Unite il pesce a tocchetti e fate cuocere per altri 10 minuti, alla fine unite la salsa di soia e mescolare.



2 Frullare con il minipimer.

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

Con la sfogliatrice formate delle sfoglie.

Tagliare a quadrati e mettete un cucchiaino di ripieno al centro di ogni quadrato.



3 Chiudete gli angoli verso il centro formando un fagotto.



4 Per il condimento: in una padella mettete tutti gli ingredienti dopo aver tagliato a pezzetti i pomodori, coprite e fate cuocere per pochi minuti.



5 In una pentola con abbondante acqua salata fate bollire i ravioli per 5 minuti.



6 Scolateli e trasferiteli nella padella con il condimento, mescolare e fate insaporire.

