

PRIMI PIATTI

Ravioli di pesce

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



PER IL RIPIENO

400g di luccio
di carpa o altri pesci d'acqua dolce
2 cipolle
4 cucchiaini di burro fuso (due dei quali
servono per condire gli gnocchi una volta
cotti)
sale e pepe a piacere.

PER LA PASTA

300g di farina
½ tazza d'acqua
1 uovo
½ cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare il pesce diliscato, aggiungetevi le cipolle tagliate fini e il burro, quindi salate e

pepate il tutto. Impastate la pasta, lasciatela riposare per 30-40 minuti, quindi stendetela in una sfoglia spessa 1 ½-2mm e tagliatela in dischi o quadrotti da circa 50mm ciascuno. Mettetevi il ripieno e sigillate le estremità della pasta.

Bollite i ravioli di pesce in una pentola capiente con dell'acqua alla quale aggiungerete il sale, il pepe, la cipolla e le spezie 3-4 minuti dopo l'inizio della bollitura.

I ravioli pronti non devono incollarsi quindi versateci sopra del burro fuso.

Servite i ravioli di pesce in ciotole. Possono essere serviti anche con del brodo di pesce.