

PRIMI PIATTI

Ravioli di spigola con crema di gamberetti e pachino

LUOGO: Europa / Italia

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



PER I RAVIOLI

300 g di farina
3 uova
acqua e poco olio
sale.

PER LA FARCIA

filetti di spigola
aglio e prezzemolo tritati
tuorlo d'uovo
pancarrè ammorbidito nel latte
sale
pepe
noce moscata.

PER LA SALSA

gamberetti
pachino
panna liquida.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la classica fontana con la farina, al centro mettere le uova sbattute precedentemente con l'olio, l'acqua e il sale; fare un impasto solido ma elastico e lasciare riposare mezz'ora in frigorifero chiuso in carta trasparente.
Nel frattempo preparare la farcia: cuocere i filetti in poco olio e lasciare raffreddare, dopo di che tritarlo ed unire prezzemolo e aglio. Aggiungere poi il tuorlo e il pane strizzato e passato al frullatore, aggiungere sale, pepe e noce moscata a piacere.
Tirare la pasta a sfoglia e formare i ravioli mettendo all'interno la farcia precedentemente preparata.
Mettere abbondante acqua salata a bollire e nel frattempo preparare la salsa:
Far insaporire olio extra vergine con uno spicchio di aglio (tagliato a metà e privato dell'anima), dopo di che, togliere l'aglio e aggiungere i gamberetti (sgusciati e a cui è stato tolto il filetto nero), lasciar insaporire e aggiungere i pachino tagliati in 4 e lasciare andare dopo aver aggiunto il sale (e a chi piace peperoncino >:->), aggiungere in ultimo la panna e lasciar bollire facendo restringere un po', in caso si dovesse asciugare troppo potete utilizzare un po' di acqua bollente (dove stanno cuocendo i ravioli).
Togliere i ravioli al dente e saltarli, facendoli insaporire, nella salsa bollente (attenzione a non romperli).
Prima di servire spolverare il tutto con prezzemolo tritato e precedentemente asciugato.