

PRIMI PIATTI

Ravioli di spigola con sugo alle vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I ravioli di spigola con sugo alle vongole continuano la nostra serie dedicata alle paste ripiene, deliziose, ricche e saporite! Un trionfo di profumi ma soprattutto un trionfo del mare, con due protagoniste, la spigola e le vongole, che non si scontrano ma si sposano perfettamente!

PER 300 G CIRCA DI PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE

PER I RAVIOLI

SPIGOLA ritagli - 200 gr

VONGOLE 400 gr

PATATE già lessate - 200 gr

POMODORI CILIEGINI 20

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO ciuffo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete gli spicchi d'aglio lasciati in camicia e lasciate rosolare.



- 2 Aggiungete le vongole e fatele aprire a padella coperta e a fuoco vivace.



- 3 Scaldare un altro giro d'olio extravergine d'oliva in una nuova padella e aggiungetevi i ritagli di spigola per rosolarli uniformemente.



- 4 Trasferite la spigola in un bicchiere, unite un po' di prezzemolo tritato e le patate lessate e schiacciate, frullate il tutto con un frullatore ad immersione.





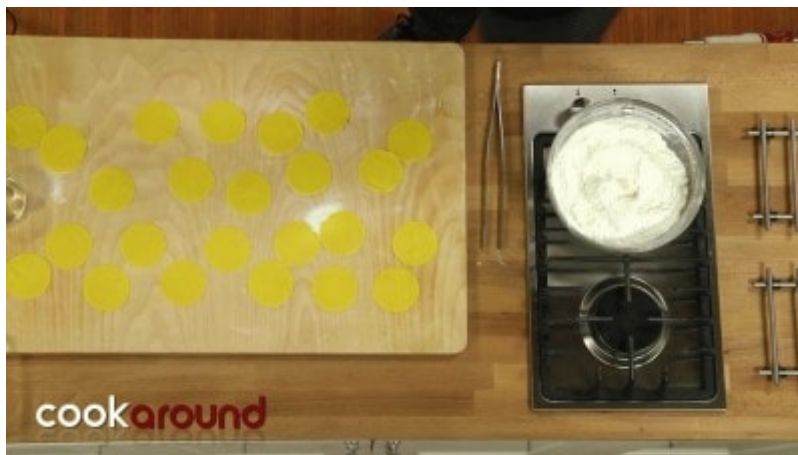
- 5 Togliete le vongole dal fuoco e sgusciatele (conservatene alcune con il guscio per la decorazione finale).



- 6 Filtrate il liquido di cottura delle vongole e mettetelo da parte.



- 7 Stendete la pasta fresca e con un coppapasta tondo o un bicchiere, ricavate dei dischi.



- 8 Aggiungete al centro di ogni dischetto un cucchiaino di composto alla spigola preparato in precedenza.

Richiudete il raviolo a mezzaluna sigillando bene i bordi.



9 Ripassate i bordi dei ravioli con i rebbi di una forchetta per sigillarli ulteriormente.



10 Mettete un pentola colma di acqua sul fuoco e portatela a bollire. Quando l'acqua bolle, salatela, aggiungete un filo d'olio e tuffatevi i ravioli che dovranno cuocere per qualche minuto.



- 11** Nel frattempo scaldate dell'olio extravergine d'oliva in una padella e fatevi saltare i pomodorini tagliati a metà fino a che si formi un bel sughetto.



- 12** Aggiungete in padella le vongole, sia quelle intere che quelle sgusciate e parte del liquido di cottura filtrato delle vongole.





- 13 Scolate con una schiumarole i ravioli e trasferiteli nella padella con il sugo e saltateli brevemente per condirli in modo uniforme.



- 14 Servite i ravioli di spigola con una spolverata di prezzemolo.

