

PRIMI PIATTI

Ravioli alla spigola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO*



I ravioli alla spigola sono un primo piatto molto gustoso ed elegante. Un primo piatto veramente chic: la pasta ripiena viene servita in una bisque di gamberi. Un primo piatto a metà tra l'asciutto e la versione in brodo.

Ottimo per dare un'impronta alla vostra cena di Natale e per fare di questo Natale un momento indimenticabile.

PER LA BISQUE

GAMBERI 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

PORRI piccolo - 1

CIPOLLE ½

POMODORO PELATO 400 gr

SEDANO 1 costa

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PER SERVIRE

ERBA CIPOLLINA

PEPE NERO macinato -

PREPARAZIONE

- 1** Preparate l'impasto all'uovo impastando tutti gli ingredienti indicati. Quando avrete ottenuto una massa omogenea, raccoglietela in una palla e fatela riposare per circa 30 minuti posta sotto una ciotola in vetro.
- 2** Preparate, nel frattempo la bisque: fate soffriggere l'aglio in olio extravergine d'oliva in una casseruola. Aggiungete il sedano a pezzi, la mezza cipolla e un porro piccolo tagliato grossolanamente.



3 Aggiungete i carapaci e le teste dei gamberi e due gamberi interi con la testa staccata, tagliati a metà e puliti dal budellino cosicché gli umori possano fuoriuscire più facilmente.

Fate rosolare il tutto a fiamma vivace.



- 4 Sfumate con il vino, alzate la fiamma per far evaporare la parte alcolica e unite qualche chicco di sale grosso.



5 Una volta sfumato il vino aggiungete il pomodoro pelato e schiacciate bene bene il tutto con uno schiacciapate.





- 6 Aggiungete tanta acqua da coprire tutto e lasciate cuocere a fuoco medio e a casseruola coperta per circa 30-40 minuti.



- 7 Passate alla preparazione del ripieno dei ravioli: togliete la testa alla spigola, quindi apritela a libro senza liberarla dalla spina centrale.

Sciacquate il pesce ed adagiatelo in una pirofila, salatelo adeguatamente.



- 8 Mettete sul fuoco la parte inferiore di una vaporiera con dell'acqua. Non appena l'acqua inizierà a sviluppare del vapore, trasferite il pesce con tutta la teglia nel cestello bucato, coprite e lasciate cuocere la spigola per circa 10-15 minuti.



- 9 A cottura, togliete la spigola dal fuoco e trasferitela su di un vassoio. Diliscatela e ricavatene la sola polpa che trasferirete in una ciotola capiente.





- 10** Unite alla polpa di spigola la patata già lessata e schiacciata e amalgamate bene i due ingredienti.



- 11** Condite la farcia con un filo d'olio extravergine, un pizzico di sale, un pizzico di pepe bianco, mescolate e mettete da parte coperta con della pellicola trasparente.





12 Tirate la sfoglia all'uovo molto sottile e siete pronti per confezionare i ravioli.



13 Segnate con un coppapasta la sfoglia e posizionate nel centro di ciascun segno un cucchiaino di farcia. Inumidite i bordi del raviolo e piegate la sfoglia a metà schiacciando in corrispondenza del ripieno così da far fuoriuscire più aria possibile.

Utilizzando il coppapasta prescelto coppate i ravioli. Operando in questo modo avrete dei ravioli perfettamente sigillati.







14 Tornate alla bisque che avrà concluso il tempo di cottura, schiacciate bene tutti gli ingredienti sempre con lo schiacciapatate in modo tale che rilascino tutti gli umori e filtratela.

Se preferite una bisque dal sapore più delicato, potete aggiungere qualche cucchiaino di panna.

Trasferite la bisque in un altro pentolino e fatela scaldare così da ridurla un altro po'.



15 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, salatela, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva e tuffatevi i ravioli che dovranno cuocere per 4-5 minuti.

Scolate i ravioli trasferendoli su di un vassoio cosicché possano asciugarsi bene.



16 Serviteli su di una base di bisque e decorando ciascun piatto con dell'erba cipollina tritata finemente e una macinata di pepe.



CONSIGLIO