

PRIMI PIATTI

# Ravioli alla spigola

---

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.

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 schiacciapate 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

Quando preparate dei piatti che prevedano l'utilizzo dei gamberi sgusciati, non buttate via le teste e i carapaci ma congelateli! Saranno perfetti per realizzare brodetti, bisque e fumetti, preparazioni base per dare più sapore ai vostri piatti di pesce.