

PRIMI PIATTI

Ravioli di orata



Che piatto splendido sono questi ravioli di orata! Un primo elegante, saporito, chic e decisamente di classe, insomma la pietanza perfetta per un giorno speciale! La ricetta ha bisogno di un po' di manualità, ma di certo seguendo i nostri consigli e il nostro passo passo riuscirete di certo nell'impresa. Se dovete organizzare una cena di pesce o un pranzo a cui tenete particolarmente, questo di certo è il piatto che fa per voi! Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! Un secondo da abbinarci? Per noi il [branzino al sale](#) sta benissimo!

PER LA PASTA FRESCA

FARINA 0 400 gr

UOVA 4

SALE

PER LA FARCIA

ORATA media grandezza - 1

SALE

PEPE NERO

TUORLO D'UOVO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PER IL CONDIMENTO

LUPINI DI MARE 300 gr

COZZE 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO

PEPE NERO

POMODORINI DATTERINI 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1

SALE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Per preparare i ravioli di orata la prima cosa da fare è preparare la pasta fresca.

In una ciotola sbattete le uova, una volta sbattute unitele alla farina e iniziate a lavorare con la forchetta.



2 Trasferite il composto sul piano di lavoro e impastate con le mani. Quando il composto

sarà ben amalgamato, formate una palla, arrotolate la pasta con della pellicola e mettetela a riposare in frigorifero all'incirca per una mezz'ora.



3 Mentre la pasta stà riposando in frigorifero, occupatevi della preparazione del ripieno.

Prendete l'orata già pulita, poggiatela su di una teglia foderata con della carta da forno e conditela all'interno con del sale e pepe nero, irroratela con un filo d'olio e trasferitela in forno ventilato a 180°C per circa 20-25 minuti.



- 4 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate l'orata e con l'aiuto di un cucchiaio e un coltello da prima privatela della pelle, poi incidetela al centro e con delicatezza spolpate l'orata eliminando la lisca centrale.





5 Trasferite la polpa ricavata su di un piatto e con l'aiuto di pinze cercate di eliminare tutte le lische rimaste.

Mettete la polpa ricavata priva di lische in una ciotola, regolate con un pizzico di sale una grattata di pepe nero, i tuorli d'uovo ed amalgamate il tutto sbriciolando bene il filetto.





6 A questo punto togliete la pasta fresca dal frigo, porzionatela e con l'aiuto della macchinetta stendi-pasta, stendetela e ricavate delle strisce. Sulla metà della striscia, mettete con un cucchiaino delle porzioni di ripieno di orata preparato in precedenza, ben distanziate tra di loro.



7 Inumidite con le dita i bordi della striscia di pasta, questo vi permetterà di chiudere più

facilmente i ravioli. Con la metà della striscia, coprite la metà della striscia farcita e con l'aiuto di una rotella formate i ravioli. Durante la sigillatura dei ravioli è molto importante cercare di far uscire tutta l'aria in modo tale che non si aprino durante la cottura.

I ravioli sono pronti.





8 Una volta confezionati i ravioli, occupatevi della preparazione del condimento dei ravioli di orata. Scaldate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete nella padella le cozze e i lupini, coprite e lasciate che i molluschi si aprino, con l'aiuto del vapore.



9 Una volta che i molluschi si saranno schiusi, eliminate il fondo di cottura in una ciotola con un colino; e iniziate a sgusciare le cozze e i lupini. Naturalmente eliminate sia le cozze che i lupini che non si saranno aperti.

Una volta che avrete sgusciato tutti i molluschi, tritateli con la punta di un coltello.



- 10 Scaldate in una padella un paio di cucchiai di olio extravergine d'oliva, profumate con uno spicchio d'aglio in camicia e una puntina di peperoncino.



11 Aggiungete nella padella il battuto di lupini e cozze, tagliate i pomodorini e aggiungeteli in padella con il condimento, regolate con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero e per dare freschezza una grattata di scorza di limone. Il condimento è pronto potete spegnere il fuoco.



12 Salate l'acqua di cottura, messa in precedenza a bollire e aggiungete anche un filo d'olio che servirà per non far attaccare i ravioli. Tuffateci i ravioli e lasciate cuocere.



13 Mentre i ravioli si stanno cuocendo, preparate un trito di prezzemolo fresco e tenetelo da parte. Eliminate lo spicchio in camicia dal condimento e una volta che i ravioli sono venuti a galla raggiungendo una cottura al dente, scolateli direttamente nella padella con il condimento.



14 Accendete nuovamente il fuoco e lasciate insaporire a fiamma vivace.

Impiattate e servite con una spolverata di prezzemolo tritato e una macinata di pepe nero.

