

PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di pesce

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

PLATESSA 100 gr

GAMBERONI 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 3

COZZE 500 gr

VONGOLE 500 gr

PREZZEMOLO

VINO BIANCO 100 ml

POMODORI 2

SALE

PEPE NERO

PATATE LESSE 50 gr

BASILICO

PASTA ALL'UOVO 250 gr

Se dovete organizzare un pranzo o una cena eleganti a base di pesce, state certi che con i **ravioli di pesce** farete un'ottima figura! Certo non è una ricetta velocissima da fare, ma di sicuro l'impegno e la dedizione saranno ben ripagati. Belli da vedere e buoni da mangiare sono il top durante le vestività e piaceranno sicuramente anche a chi non è amante dei piatti di mare. Con il condimento che vi proponiamo poi, ci sarà anche chi chiederà il bis! Provate questa ricetta e se amate come noi i primi simili a questo, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta dei [paccheri al ragù di spigola](#), altro piatto assolutamente da provare!

PREPARAZIONE

1 Per fare i ravioli ripieni di pesce, per prima cosa cuocete a vapore i filetti di platessa, aggiungete dopo poco anche i gamberoni sgucciati e dopo due minuti togliere il tutto dalla vaporiera. In una padella mettete l'olio nel quale farete soffriggere due spicchi di aglio, dopo un minuto aggiungete anche le cozze e le vongole con un po' di prezzemolo e fatele aprire col coperchio. Fatto ciò in un'altra padella mettete l'olio e l'aglio con il prezzemolo fresco tritato e fate soffriggere. Quando sarà rosolato aggiungete i carapaci dei gamberoni, aspettate quindi sfumate con del vino bianco secco. Quando la parte alcolica sarà sfumata aggiungete i pomodori fatti a dadi e fate cuocere con il fondo di cottura delle cozze e con col coperchio per una 20 di minuti, salando se necessario. Da parte frullate il pesce con le patate e i gamberi e qualche fogliolina di basilico. Aggiungete sempre nel mixer un cucchiaio di fondo di cottura, un pizzico di sale e un po' di pepe quindi frullate bene. Stendete la sfoglia all'uovo e prendendo bene le distanze, con la sac à poche distribuite tanti mucchietti di farcia, inumidite i bordi con un goccio di acqua poi coprite con un un'altra sfoglia. Schiecciate leggermente per far uscire l'aria, quindi cuoceteli in abbondante acqua salata. Nel frattempo filtrate il sughetto e quando i ravioli saranno pronti aggiungeteli alla padella col sugo. Impiattate i vostri ravioli ripieni di pesce aggiungendo i mitili sgucciati, qualche pomodorino e le foglie di basilico.

CONSIGLIO