

PRIMI PIATTI

Agnolotti di pesce spada

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA PASTA

500 g farina "00"

5 uova

olio extravergine d'oliva

sale

PER IL RIPIENO

500 g pesce spada

2 tuorli

50 g lardo

¼ cipolla

½ spicchio aglio

rosmarino

sale

PREPARAZIONE

1 Impastate le uova, la farina, il sale ed un filo d'olio per dare elasticità all'impasto.

Una volta ottenuta una palla liscia ed omogenea riponete in frigo avvolta da una pellicola di chellophane.





2 Tritate finemente la cipolla, l'aglio, il rosmarino, il pesce, la pancetta ed i tuorli.



3 Stendete con la macchina per la pasta la sfoglia e con l'aiuto di una sac a poche sistemate il ripieno.

Ripiegate la sfoglia, chiudete sigillando bene con le dita e tagliate i ravioli con la rotella.



4 Fate bollire l'acqua con il rosmarino.



- 5 Preparete un sugo semplice con aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e pomodorini tagliati a metà.



- 6 Scolate i ravioli, fateli saltare in padella con il sugo e servite.