

PRIMI PIATTI

Ravioli alla rana pescatrice con pomodori secchi e capperi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un piatto che gioca sugli equilibri: estremamente delicato il ripieno, saporito e profumato il condimento. Un abbinamento quello del pesce con pomodori secchi e capperi di ispirazione mediterranea.

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE da 500g - 1
PASTA ALL'UOVO fresca - 400 gr
PATATE 200 gr
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
POMODORI SECCHI 50 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
TIMO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola lessate la rana pescatrice, per 5 minuti, con la cipolla, la carota e la costa di sedano.



- 2 Scolate il pesce e mettete da parte l'acqua di cottura.

Nel frattempo lessate le patate con tutta la buccia, quindi sbucciatele e schiacciatele allo schiaccia patate.



- 3** Tritate grossolanamente la polpa della rana pescatrice ed amalgamatela con la patata schiacciata, insaporite con sale, pepe, timo e prezzemolo tritati.



- 4** Stendete la pasta al uovo in una sfoglia sottile, aiutandovi con la sfogliatrice.

Collocate dei cucchiari di ripieno distanziati di circa 3 cm in una metà della sfoglia, quindi piegate l'altra metà della sfoglia sopra il ripieno. Ricavate i ravioli tagliandoli con uno stampo per ravioli.



5 Rosolate l'aglio tritato in padella con dell'olio, aggiungete i pomodori secchi tagliati a julienne e i capperi.





- 6 Lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma moderata, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura del pesce, lasciate cuocere per altri 5 minuti, insaporite con il pepe e regolate di sale.



- 7 Lessate i ravioli per tre minuti in abbondante acqua salata, scolateli e mantecateli con la salsa in padella.



8 Servite i ravioli con una spolverata di prezzemolo tritato.