

PRIMI PIATTI

# Ravioli di aragosta con gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



I **ravioli di aragosta** con gamberi sono davvero eccezionali, un primo piatto elegante e di classe perfetto per un incontro formale a tavola con ospiti o parenti importanti oppure perfetto anche per i giorni di festa. Il ripieno di questi ravioli è estremamente delicato, il condimento fresco e profumato di pomodorini e gamberi lo esalta, un primo piatto molto raffinato che dovete assolutamente provare. Un secondo perfetto da abbinarci? Seguite il nostro consiglio e provate l' [orata al sale](#), semplice e buonissima!

## INGREDIENTI

ARAGOSTA 500 gr  
PASTA ALL'UOVO fresca - 400 gr  
PATATE 200 gr  
POMODORI CILIEGINI 200 gr  
GAMBERETTI 400 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
TIMO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
FUMETTO DI PESCE 1 mestolo

# PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola lessate l'aragosta, per 5 minuti, con la cipolla, la carota e la costa di sedano.



- 2 Una volta cotta, sgusciate l'aragosta e rimettete i gusci nell'acqua di cottura e continuate a far bollire, per ottenere un fumetto di pesce.

A parte lessate le patate con tutta la buccia. Una volta cotte, pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate.



- 3 Tritate grossolanamente la polpa d'aragosta ed amalgamatela alla patata schiacciata,

insaporite con sale, pepe, timo e prezzemolo tritati.



- 4 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile, aiutandovi con la sfogliatrice, quindi collocate dei cucchiari di ripieno a distanza regolare su di una metà della sfoglia. Richiudete la metà della sfoglia libera dal ripieno sul ripieno stesso e chiudete i ravioli. Tagliate i ravioli con uno stampo per ravioli festonato.



- 5 Rosolate l'aglio in padella con dell'olio, aggiungete i pomodorini tagliati a metà e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma moderata.



- 6 Aggiungete i gamberi alla padella coi pomodorini e bagnate il tutto con un mestolo di fumetto di pesce, lasciate cuocere per altri 5 minuti; regolate di sale e pepe.



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



8 Servite i ravioli con una spolverata di prezzemolo tritato

CONSIGLIO