

PRIMI PIATTI

Ravioli di cipolla fondente e filetti di triglia

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *60 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



PER LA PASTA

4 uova
400 g di farina.

PER IL RIPIENO

2 cipolle di Tropea
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco.

PER IL CONDIMENTO

2 triglie di scoglio
15 mazzancolle
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
2 scalogni
1 patata.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta: impastare le uova con la farina fino ad avere una pasta omogenea e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Tagliare le cipolle a julienne e in una casseruola fatele brasare con olio, sale e pepe bianco.



- 2 Quando son morbide e sfatte son pronte, spegnete e tenete da parte.



- 3 Sfilettare le triglie di scoglio e pulite le mazzancolle.

In una pentola mettete la carota tagliata in 3, il sedano tagliato a metà, la cipolla tagliata a

metà e gli scarti del pesce.

Coprite con acqua.



4 Fate bollire e con la schiumarola togliete le impurità che si formeranno.



5 Filtrate con un colino a maglia fitta.

Tenete da parte le mazzancolle ed i filetti.



6 Con il mattarello stendete la pasta formando delle strisce.



7 Coprite le strisce con delle cucchiariate di cipolle.



8 Piegate e formate i ravioli con la rotellina dentellata.



9 Tritare lo scalogno e tagliate a pezzettini piccolini la patata.

In una casseruola fate rosolare lo scalogno con poco olio ed unite la patata.



10 Quando le patate sono insaporite unite le mazzancolle, private dell'intestino (4 tenetele da parte) e fatte a tocchetti, lasciate cuocere per un paio di minuti.



11 Poi coprite di brodo di pesce e fate cuocere fino a far addensare il composto.



12 Con il minipimer frullare il composto.



13 Passate al setaccio e aggiustate di sale e pepe.

Per insaporire il piatto e guarnirlo, date una sbollentata nel brodo alle mazzancolle tenute da parete e saltate in padella i filetti di triglia, ben spinati e tagliati a rombi.



14 Fate lessare i ravioli.

Componete il piatto mettendo sul fondo la crema, coprite con i ravioli le mazzancolle e le triglie.

