

PRIMI PIATTI

# Ravioli di gamberi con vongole e zucchine

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I ravioli di gamberi con vongole e zucchine vi faranno innamorare! E' un piatto perfetto per una occasione speciale, che vi farà divertire in cucina e vi garantirà una ottima figura in tavola con i suoi dettagli ragionati, come l'abbinamento vongole e zucchine che è davvero delizioso!

## PER 300 G DI PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE 1 cucchiaino da tè

## PER I RAVIOLI

VONGOLE VERACI 500 gr

ZUCCHINE 3

CODE DI GAMBERI 500 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Fate aprire le vongole in padella con un giro d'olio extravergine d'oliva e del prezzemolo tritato.



- 2 Prendete la pasta fresca e stendetela finemente con la sfogliatrice fino a creare un rettangolo. Mettete da parte la pasta stesa appoggiandoci sopra uno strofinaccio umido in modo tale da non seccarsi.



- 3 Lavate e spuntate le zucchine, quindi ricavate la buccia verde scuro e scartate la polpa interna più ricca di semi, tagliatela a pezzetti e fatene saltare una parte in padella padella con un giro d'olio extravergine d'oliva (il resto delle zucchine vi serviranno successivamente).





4 Unite le code di gamberi alla padella, salate e lasciatele rosolare.



5 A questo punto sgusciate le vongole conservandone qualcuna intera per decorare i piatti e mettete il tutto da parte.



6 Filtrate il sughetto di cottura delle vongole con un colino e mettete anch'esso da parte.



- 7** Trasferite le zucchine con i gamberi in un bicchiere e frullate il tutto con un frullatore ad immersione.



- 8** A questo punto, riprendete la pasta stesa e con un coppa-pasta quadrato con i bordi festonati ricavatene dei quadrati regolari.

Mettete il ripieno di zucchine e gamberi al centro del quadrato e chiudete come per i tortellini tradizionali.



**9** Disponete i tortellotti fatti in un piatto con della farina per evitare che si attacchino.

Scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi saltare le zucchine preparate in precedenza e messe da parte.



**10** Quando vedete che l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete il sughetto di cottura delle vongole e le vongole sgusciate.



**11** Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle aggiungete il sale e un filo di olio extravergine di oliva che servirà a non far attaccare la pasta e tuffate i tortelli.

Aggiungete alla padella anche le vongole con il guscio e amalgamate.



- 12 Scolate la pasta con una schiumarola, trasferitela nella padella con il sugo di vongole e amalgamate il tutto.



- 13 Servite i ravioli ben conditi e ultimate i piatti con una spolverata di pepe macinato fresco.





