

PRIMI PIATTI

Ravioli di pezzogna e gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g polpa di pezzogna
400 g gamberetti sgucciati
400 g vongole
300 g farina
3 uova
rucola
pomodorini

PREPARAZIONE

1 Preparate un impasto con la polpa di pezzogna ed i gamberetti sminuzzati, amalgamate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

A parte preparate la pasta sfoglia, stendetela e fate i ravioli con il ripieno di pezzogna e gamberetti.

A parte preparate un sugo con i pomodorini e le vongole.

Cuocete i ravioli in acqua, quando sono pronti scolateli, conditeli con il sugo e guarnite con rucola.

Servite in un piatto da portata ben caldo.