

PRIMI PIATTI

# Ravioli di spigola con crema di gamberetti e pachino

di: *didier*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER I RAVIOLI

300 g di farina  
3 uova  
acqua e poco olio  
sale.

## PER LA FARCIA

filetti di spigola  
aglio e prezzemolo tritati  
tuorlo d'uovo  
pancarrè ammorbidito nel latte  
sale  
pepe  
noce moscata.

## PER LA SALSA

gamberetti  
pachino  
panna liquida.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparare la classica fontana con la farina, al centro mettere le uova sbattute precedentemente con l'olio, l'acqua e il sale; fare un impasto solido ma elastico e lasciare riposare mezz'ora in frigorifero chiuso in carta trasparente.  
Nel frattempo preparare la farcia: cuocere i filetti in poco olio e lasciare raffreddare, dopo di che tritarlo ed unire prezzemolo e aglio. Aggiungere poi il tuorlo e il pane strizzato e passato al frullatore, aggiungere sale, pepe e noce moscata a piacere.  
Tirare la pasta a sfoglia e formare i ravioli mettendo all'interno la farcia precedentemente preparata.  
Mettere abbondante acqua salata a bollire e nel frattempo preparare la salsa:  
Far insaporire olio extra vergine con uno spicchio di aglio (tagliato a metà e privato dell'anima), dopo di che, togliere l'aglio e aggiungere i gamberetti (sgusciati e a cui è stato tolto il filetto nero), lasciar insaporire e aggiungere i pachino tagliati in 4 e lasciare andare dopo aver aggiunto il sale (e a chi piace peperoncino >:-> ), aggiungere in ultimo la panna e lasciar bollire facendo restringere un po', in caso si dovesse asciugare troppo potete utilizzare un po' di acqua bollente (dove stanno cuocendo i ravioli).  
Togliere i ravioli al dente e saltarli, facendoli insaporire, nella salsa bollente (attenzione a non romperli ).  
Prima di servire spolverare il tutto con prezzemolo tritato e precedentemente asciugato.