

PRIMI PIATTI

# Ravioli di spigola con sugo alle vongole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I ravioli di spigola con sugo alle vongole continuano la nostra serie dedicata alle paste ripiene, deliziose, ricche e saporite! Un trionfo di profumi ma soprattutto un trionfo del mare, con due protagoniste, la spigola e le vongole, che non si scontrano ma si sposano perfettamente!

## PER 300 G CIRCA DI PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE

## PER I RAVIOLI

SPIGOLA ritagli - 200 gr

VONGOLE 400 gr

PATATE già lessate - 200 gr

POMODORI CILIEGINI 20

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO ciuffo - 1

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

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete gli spicchi d'aglio lasciati in camicia e lasciate rosolare.



- 2 Aggiungete le vongole e fatele aprire a padella coperta e a fuoco vivace.



- 3 Scaldate un altro giro d'olio extravergine d'oliva in una nuova padella e aggiungetevi i ritagli di spigola per rosolarli uniformemente.



- 4 Trasferite la spigola in un bicchiere, unite un po' di prezzemolo tritato e le patate lessate e schiacciate, frullate il tutto con un frullatore ad immersione.





- 5 Togliete le vongole dal fuoco e sgusciatele (conservatene alcune con il guscio per la decorazione finale).



- 6 Filtrate il liquido di cottura delle vongole e mettetelo da parte.





- 7 Stendete la pasta fresca e con un coppapasta tondo o un bicchiere, ricavate dei dischi.



- 8 Aggiungete al centro di ogni dischetto un cucchiaino di composto alla spigola preparato in precedenza.

Richiudete il raviolo a mezzaluna sigillando bene i bordi.



**9** Ripassate i bordi dei ravioli con i rebbi di una forchetta per sigillarli ulteriormente.



**10** Mettete un pentola colma di acqua sul fuoco e portatela a bollire. Quando l'acqua bolle, salatela, aggiungete un filo d'olio e tuffatevi i ravioli che dovranno cuocere per qualche minuto.



- 11** Nel frattempo scaldate dell'olio extravergine d'oliva in una padella e fatevi saltare i pomodorini tagliati a metà fino a che si formi un bel sughetto.



- 12** Aggiungete in padella le vongole, sia quelle intere che quelle sgusciate e parte del liquido di cottura filtrato delle vongole.







- 13 Scolate con una schiumarole i ravioli e trasferiteli nella padella con il sugo e saltateli brevemente per condirli in modo uniforme.



- 14 Servite i ravioli di spigola con una spolverata di prezzemolo.

