

PRIMI PIATTI

# Ravioli ripieni di coda di rospo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Ci vuole un po' di pazienza per fare i ravioli ripieni di coda di rospo ma il risultato è davvero sorprendente. Un primo piatto decisamente ottimo, elegante e di classe che vi farà fare un figurone con i vostri ospiti a cena. la ricetta non è difficile, bisogna solo seguire il nostro passo passo, e si riuscirà ad avere un piatto da chef! Provate questa ricetta e se cercate un buon secondo piatto in abbinamento vi invitiamo a provare la ricetta dei [gamberoni gratinati!](#)

## INGREDIENTI

CODA DI ROSPO filetto - 1  
PASTA ALL'UOVO arancione - 200 gr  
POMODORI DI PACHINO 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
PANGRATTATO 20 gr  
SALE  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO  
TUORLO D'UOVO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ORIGANO fresco - 1 rametto  
BASILICO 3 foglie

# PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola fate rosolare leggermente in poco olio la coda di rospo, quindi sfumatela con del vino bianco.



- 2 Abbassate la fiamma e lasciate cuocere il pesce per circa 10 minuti a casseruola coperta; lasciate raffreddare il pesce e tagliatelo a cubetti eliminando eventuali spine.

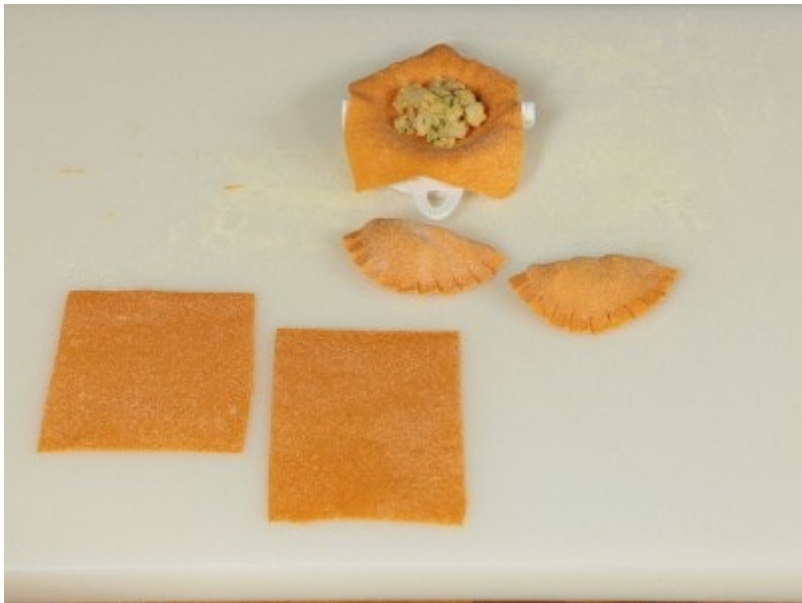


- 3 Trasferite la polpa in una ciotola ed aggiungetevi l'uovo, il prezzemolo tritato, il pane grattugiato, il sale ed il pepe; amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 4 Tirate la pasta in sfoglie sottili, tagliate le sfoglie in quadrati da 8 cm. Collocate una noce di ripieno su ciascun quadrato e chiudete il raviolo con l'aiuto dell'apposito stampo. Eliminate la parte di pasta all'uovo in eccesso.



- 5 In una padella rosolate con l'olio lo spicchio d'aglio, il basilico spezzettato e l'origano, aggiungete i pomodorini tagliati a metà, insaporite di sale e lasciate cuocere per 5 minuti fiamma vivace.



**6** Lessate i ravioli, in abbondante acqua salata per 3 minuti, scolateli e saltateli in padella con il sugo di pomodorini.

