

PRIMI PIATTI

Raviolo ripieno di polpi e patate con cozze, vongole e gamberetti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Raviolo ripieno di polpi e patate con cozze vongole e gamberetti: bello da vedere, ottimo da mangiare!

Un piatto articolato, ma a "tutto mare". Polpi e patate all'interno del raviolo, un abbinamento da manuale, cozze, vongole e gamberetti per esaltare il ripieno. Un piatto profumatissimo che di certo verrà apprezzato da tutti i commensali! E se amate questo genere di proposte, vi invitiamo anche a provare la ricetta dei ravioli con la [spigola](#) e le vongole, favolosi anche questi!

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
200 gr
POLPETTI 500 gr
PATATE 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½
VINO BIANCO ½ bicchieri
PREZZEMOLO tritato -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

COZZE 500 gr
VONGOLE 500 gr
GAMBERETTI sgucciati - 500 gr
BRODO DI PESCE
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO tritato -
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il raviolo ripieno di polpi e patate con cozze vongole e gamberetti, in una casseruola con un fondo d'olio, soffriggete l'aglio con il prezzemolo e il peperoncino tritati. Aggiungete i polipetti e cuoceteli per 10 minuti a fiamma moderata.



2 Sfumate con il vino e lasciate cuocere per altri 5 minuti.



3 A parte lessate le patate, spellatele e riducetele in purea aiutandovi con uno schiacciapatate.

Togliete i polipetti dalla casseruola, tenendo da parte il fondo di cottura, tritateli e trasferiteli in una ciotola con le patate; insaporite di sale e pepe.



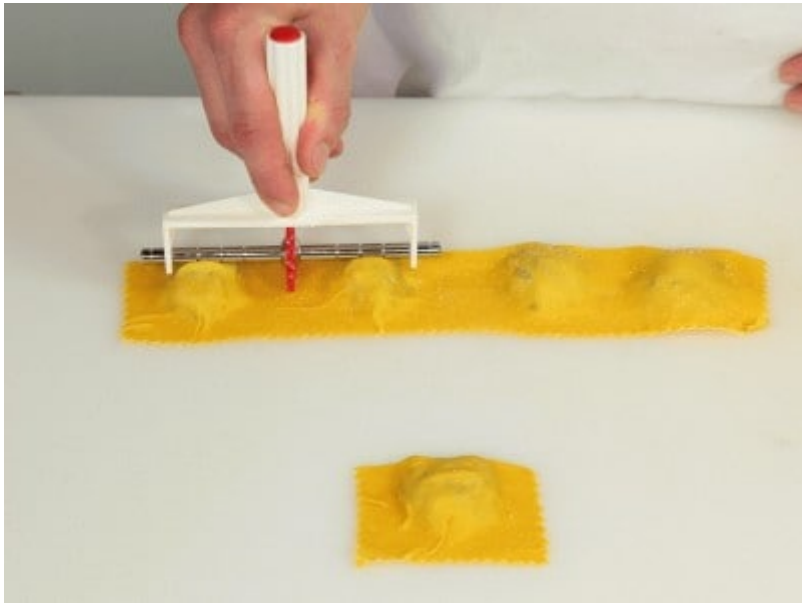
4 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile, ricavandone dei rettangoli regolari.

Collocate dei cucchiaini di ripieno ben distanziati tra di loro nella parte di sfoglia più vicina a voi, quindi inumidite la parte di sfoglia libera dal ripieno.

Piegate la sfoglia a metà per il lungo così da coprire i mucchietti di ripieno.



5 Ricavate i ravioli aiutandovi con un tagli pasta dotato di rontelle dentate.





- 6 In una padella con un fondo d'olio caldo, rosolate l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino; aggiungete le cozze e le vongole precedentemente lavate.



- 7 Lasciate cuocere fino alla loro completa apertura, aggiungete i gamberi e lasciate cuocere ancora 3 minuti.



8 Sciogliete con il brodo di pesce il fondo di cottura dei polpetti e aggiungetela alla padella con le vongole e le cozze.





9 Nel frattempo, lessate i ravioli per 3 minuti in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa ottenuta, servite in tavola con del prezzemolo tritato.



CONSIGLIO