

PRIMI PIATTI

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

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 esaltarne 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, favorite anche questi!

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.





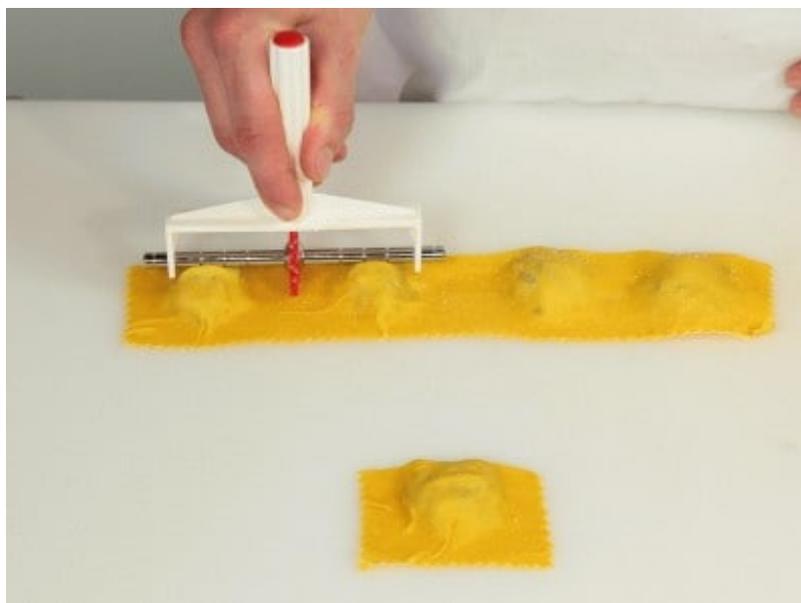
4 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile, ricavandone dei rettangoli regolari.

Collocate dei cucchiari 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 rondelle 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

Posso prepararli anche il giorno prima?

Sì, falli e lasciali in frigorifero.

Mi sono avanzate delle cozze cosa potrei farci?

Ti proponiamo le cozze alla paprika, buone e facili!