



Ravioli di mare al branzino



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Ravioli di mare al branzino

Primo di mare

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 272kcal

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 150 g branzino in polpa
- 100 g mazzancolle
- 1 kg vongole
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio aglio
- q.b. pomodoro concentrato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Per prima cosa fai aprire le vongole con un cucchiaio di olio, sgusciarle, filtra il liquido e tieni a parte. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.
2. Per il ripieno prepara un soffritto con la cipolla tritata, unisci il Branzino, le Mazzancolle (precedentemente pulite e private del carapace), metà delle vongole sgusciate, 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, 1/2 bicchiere di acqua, regola di sale, pepe, prezzemolo e fai cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Fai raffreddare e trita tutto finemente.



3. In una padella adeguata in due cucchiai di olio soffriggi lo spicchio d'aglio schiacciato (che poi si toglie), aggiungi 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, le rimanenti vongole sgusciate con il loro liquido, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (5-10 minuti).
4. Con il mattarello tira la sfoglia, su di una metà posiziona delle palline di ripieno distanziate tra loro, copri con la parte rimasta e con uno stampo forma i ravioli.



5. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di vongole preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 272kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
