

RAVIOLI ALLA CERNIA CON VONGOLE, MAZZANCOLLE E SUGO DATTERINI



Ingrédients Menù

- 120 g. Ècernia - WG1X
- 120 g. Èmazzancolle - MJ1
- 150 g Patate pronte al naturale - Z62
- 300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
- 6 g. Roux Bianco - BN1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

- 50 g. Ricotta fresca vaccina
- 25 g. Parmigiano Reggiano
- 500 g. Pasta fresca all'uovo
- 25 g. Pane grattugiato
- q.b. Sale e Pepe
- q.b. Aglio
- q.b. Prezzemolo fresco
- 150 g. Vongole veraci

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone.

Preparare il ripieno dei ravioli: unire in una bowl Ècernia, la ricotta vaccina, il Parmigiano Reggiano, sale, pepe, pane grattugiato, la Patata pronta precedentemente sboillentata in acqua bollente e passata, infine impastare tutti gli ingredienti. Stendere la pasta a mano o con la sfogliatrice e confezionare i ravioli con il ripieno ottenuto. Rosolare uno spicchio d'aglio schiacciato in Olio extra vergine d'oliva, aggiungere le Vongole facendole aprire. Portare ad ebollizione e legare con il Roux bianco. Aggiungere il Sugo ai pomodorini datterini, Èmazzancolle e amalgamare gli ingredienti. Cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente salata e condirli con il condimento di pesce ottenuto. Servire aggiungendo una spolverata di prezzemolo fresco tritato, completando con un filo d'Olio extra vergine d'oliva e una macinata di pepe macinato a mulinello.