RAVIOLI NERI AL PERSICO CON VONGOLE VERACI, SEPPIE E POMODORINI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

10 g Ènerodiseppia - WBQX
20 g Èseppiafette - WD1X
4 g Fiokki - PC0
50 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
q.b. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

50 g Farina
25 g Uova
15 g Ricotta
q.b. Parmigiano Reggiano
30 g Pesce persico
q.b. Farina di riso
q.b. Sale e pepe
q.b. Basilico fresco
q.b. Prezzemolo
200 g Vongole veraci

Procedimento

Per 1 Persona

Per la preparazione della pasta disporre la farina a fontana e aggiungere le uova. Aggiungere Ènerodiseppia per colorare di nero la pasta. Inizialmente assemblare aiutandosi con una forchetta, raccogliere la farina dai bordi e portarla verso il centro. Pulire la forchetta e aiutarsi successivamente con una spatola. Impastare dal basso verso l'altro e compattare con l'aiuto delle mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. La pasta ha bisogno del calore delle mani per diventare completamente omogenea. A questo punto la pasta è pronta. Avvolgere la pasta con pellicola trasparente e far riposare per circa 30 minuti. Stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello e di un po' di farina e confezionare i ravioli. Per il ripieno di persico cuocere del pesce persico a bassa temperatura ed emulsionare con ricotta, Parmigiano, sale, pepe e Fiocchi di patate. Preparare il ripieno, adagiarlo sulla pasta e chiudere i ravioli schiacciando per far uscire l'aria in eccesso. Tagliare i ravioli con l'aiuto di una rotella seghettata. Cospargere i ravioli con un po' di farina affinché non si attacchino. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, nel frattempo preparare il condimento. Versare un filo di olio extravergine di oliva in padella e far insaporire con uno spicchio d'aglio in camicia. Aggiungere le vongole facendole aprire. Successivamente unire il condimento ai datterini , Èseppiafette, prezzemolo ed un pizzico di Fumetto di pesce. Scolare i ravioli e saltarli nel condimento. Aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva a crudo e servire.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)