

## RAVIOLI NERI AL PERSICO CON VONGOLE VERACI, SEPPIE E POMODORINI



Chef: Leonardo Pellacani

### Ingredienti Menù

- 10 g Ènerodisepia - WBQ
- 20 g Èseppiafette - WD1
- 4 g Fiokki - PC0
- 50 g Sugo ai pomodorini datterini - CUOK
- q.b. Fumetto di Pesce - BPO
- 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 Ènerodisepia 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'alto 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.