

RAVIOLI CON SUGO DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di cozze,
- 200 g di polpa di granchio,
- 1 scalogno,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva.

Per il ripieno:

- 400 g di branzino,
- 2 tuorli d'uovo,
- 2 fette di pancarrè,
- 10 cl di latte,
- maggiorana,
- coriandolo,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- 4 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 20 cl di acqua tiepida,
- sale.

Cuocete il branzino per 20 minuti in forno con l'olio e amalgamate la polpa sminuzzata con i tuorli, il pane bagnato nel latte, le spezie tritate, sale e pepe.

Lavorate gli ingredienti per la pasta per avere un composto liscio ed elastico e lasciate riposare per 30 minuti.

Spianate molto sottile la pasta con la macchina e realizzate delle strisce larghe 10-12 centimetri.

Sistematicamente a intervalli regolari dei pezzetti di ripieno, ripiegate e schiacciate per sigillare, poi ritagliate i ravioli.

Fate insaporire con scalogno rosolato in olio le cozze sgusciate e la polpa di granchio e condite così i ravioli.