

RAVIOLI ALBERTO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per infarinare la spianatoia,
- sale.

Per il ripieno:

- 500 g di verdura,
- sale,
- 600 g di avanzi di pesce arrosto (tipo cernia o dentice),
- 150 g di ricotta,
- due o tre uova,
- 100 g di parmigiano.

Per condire:

- un kg di vongole fresche,
- olio,
- aglio,
- vino bianco,
- pepe,
- sale,
- prezzemolo.

Lavate accuratamente la verdura, sciacquandola più volte, e lessatela senza aggiunta di acqua, con una manciata di sale grosso. Quindi scolatela, fatela intiepidire per poterla strizzare bene senza scottarvi le mani ed eliminare così tutta l'acqua, e tritatela finemente sul tagliere con la mezzaluna. Tritate anche gli avanzi di pesce (naturalmente, se non ne avete, potete preparare un pesce arrosto appositamente), badando che non vi siano lisce. Unite il pesce alla verdura, mescolate, poi incorporate la ricotta, le due uova (tre, se l'impasto si presentasse un po' troppo sodo), il parmigiano e una presa di sale. Amalgamate accuratamente tutti gli ingredienti, poi copriteli mentre preparate la pasta. Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzata con un po' di sale aggiungete circa 150 g di acqua (avrete notato che per questi ravioli non occorrono uova), lavorando energicamente gli ingredienti fino a che otterrete una pasta consistente ed elastica che non occorre lasciar riposare. Quindi spolverizzate la spianatoia con la farina e cominciate a stendere una prima sfoglia sottile con un terzo del panetto. Procedete nello stesso modo per il resto della pasta. Ricavate dalla sfoglia dei lunghi rettangoli, sui quali adagerete, distanziate tra loro e ravvicinate a uno dei bordi del rettangolo, delle pallottoline di composto. Ripiegate l'altro lembo di pasta sul ripieno, premendo bene la pasta con la punta delle dita tra un mucchietto e l'altro: chiudete così accuratamente i ravioli, perché non si aprano durante la cottura, e fateli lessare in abbondante acqua bollente salata. Per condirli si consiglia un sugo bianco a base di vongole, che preparerete nel seguente modo: lavate bene le vongole, mettetele in un recipiente senza aggiunta di altri ingredienti e fatele aprire a fuoco vivo. Staccate quindi il corpo dalle valve e filtrate il liquido emesso durante la cottura, eliminando quelle vongole le cui valve non si sono aperte. A questo punto, ponete al fuoco, in un tegame con mezzo bicchiere di olio, lo spicchio d'aglio schiacciato e fatelo colorire, poi levatelo e mettete nel recipiente le vongole, lasciandole insaporire per qualche minuto. Bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco e, quando questo sarà leggermente evaporato, versate sulle

vongole il loro liquido. Pepate abbondantemente, regolate di sale e fate cuocere per circa 10 minuti, unendo, un momento prima della fine della cottura, una manciata di prezzemolo tritato. Versate il sugo sui ravioli già disposti nella zuppiera di servizio e portateli subito in tavola ben caldi, dopo averli mescolati accuratamente.