



Ravioli di mare con ragù¹ di pesce

Portata: Primi piatti

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone:

- 250 miscela per pasta fresca Le farine dei nostri sacchi
- 150 uova
- 700 nasello
- 2 carote
- 2 alloro
- 1 sedano
- 1 pangrattato**
- 1 albume
- 2 triglie
- 350 orata
- 250 gamberetti non sgusciati
- 2 pagelli
- 2 aglio
- 5 olio extravergine di oliva
- 1/2 vino bianco secco
- 1 pomodoro grande
- 1 passata di pomodoro
- q.b. peperoncino
- 50 farina di riso finissima*
- 1 prezzemolo tritato
- sale

Preparazione:

Preparate il ripieno: pulite i naselli, eviscerateli e metteteli in una casseruola, coperti per metà da acqua, insieme alle carote raschiate, al gambo di sedano e all'alloro. Lasciate cuocere finché la carne dei naselli non diventerà bianca. Staccate la carne dalla lisca, togliete la pelle e sminuzzate il pesce con un coltello. Tritate anche le carote e unitele al nasello. Mescolate per bene, incorporando l'albume e il pangrattato.

Preparate il ragù: lavate tutto il pesce, diliscatelo, eliminate la pelle e le spine, e tritatelo grossolanamente con un coltello. Sgusciate i gamberetti e lavateli. Fate scaldare una casseruola con 4 cucchiaini di olio extravergine e

unite gli spicchi di aglio interi. Aggiungete il pesce, il pomodoro privato dei semi tagliato a dadini, la salsa di pomodoro e il peperoncino. Lasciate cuocere a fiamma molto vivace, sfumate con il vino bianco e fate evaporare. Portate a cottura, quindi regolate di sale, eliminate l'aglio e spegnete il fuoco.

Preparate la pasta all'uovo: impastate la miscela di farine con le uova e, una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 30 minuti. Stendete la pasta, passandola per tre volte nell'apposita macchina sfogliatrice e riducendo progressivamente la distanza tra i rulli.

Distribuite dei mucchietti di ripieno su una sfoglia di pasta e coprite con un'altra. Sigillate le due sfoglie schiacciando bene i bordi intorno al ripieno, e cercando di eliminare tutta l'aria.

Ritagliate i ravioli con una rotella dentata, sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta affinché non si aprano in cottura, spolverizzateli con 40 g di farina di riso, e metteteli su un vassoio con la farina di riso rimasta.

Fate cuocere i ravioli in acqua salata per circa 4 minuti, quindi scolateli e conditeli con il ragù di pesce. Servite, irrorando i ravioli con l'olio rimasto a crudo e spolverizzandoli con il prezzemolo tritato.

Ricetta di www.glutenfreetravelandliving.it

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**