



Ravioli al ripieno di scorfano con sugo di cozze



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Ravioli al ripieno di scorfano con sugo di cozze

Primo di pesce

Preparazione	40 min
Cottura	5 min
Tempo totale	45 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

per la sfoglia:

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 4 uova

per il ripieno:

- 400 g polpa di scorfano pulita
- 100 g mascarpone
- 1 tuorlo
- 1 spicchio aglio
- 1/2 limone grattugiato
- q.b. erbe aromatiche tritate
- q.b. sale
- q.b. olio di oliva extra vergine

per condire:

- 100 g cozze
- 200 g pomodorini datterini
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara il ripieno: In una padella fai dorare l'aglio in un giro di olio, aggiungi la polpa del pesce, regola di sale, la scorza del limone grattugiata e lascia insaporire qualche minuto. Quindi spegni, elimina l'aglio e sminuzza bene la polpa dello scorfano. Amalgama al mascarpone, unisci un trito di erbe aromatiche e il tuorlo d'uovo.



2. Fai l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Nel frattempo prepara il sugo con uno spicchio d'aglio tritato in poco olio, aggiungi i pomodorini, regola di sale, pepe e cuoci pochi minuti. Aggiungi poi le cozze e copri con un coperchio

fino a che si aprono.

3. Con il mattarello tira la pasta, su di una metà posiziona delle noci di ripieno distanziate tra loro, copri con la parte rimasta e con uno stampo tondo forma i ravioli.



4. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di cozze preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

I ravioli ripieni di scorfano sono un piatto tipico delle zone costiere del nord Italia, che unisce la tradizione della pasta fatta in casa alla materia prima che arriva dal mare.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
