



Ravioli di pesce prezzemolati



[Stampa ricetta](#)

Ravioli di pesce prezzemolati

Ravioli di pesce con un tocco di colore!

Preparazione	40 min
Cottura	5 min
Riposo sfoglia	30 min
Tempo totale	1 h 15 min

Portata: Pesce, Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pesce, primo, ravioli

Difficoltà: media

Costo: medio

Porzioni: 2 persone

Ingredienti

- 300 g farina più quella che serve per il tagliere
- 3 uova
- 300 g gamberetti code
- 300 g zucchine
- 1 scalogno
- 1 spicchio aglio
- 1 mazzo prezzemolo in foglie
- 100 g burro
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio extra vergine d'oliva

Istruzioni

Per la sfoglia

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente



Per il ripieno

1. In una padella adeguata, e in un giro di olio, fai soffriggere lo scalogno e l'aglio tritati, aggiungi i gamberetti puliti e tagliati in piccoli pezzi, le zucchine tagliate a dadini, regola di sale, pepe e cuoci 15-20 minuti.
2. Spegni il fuoco e trita tutto con un frullatore ad immersione
3. Con il mattarello (o con la macchina per pasta) tira la sfoglia



4. Su di una metà posiziona foglie di prezzemolo, copri con la parte rimasta e con il mattarello (o con la sfogliatrice) appiattisci tutto bene



5. A questo punto sulla pasta prezzemolata ottenuta posiziona noci di ripieno distanziate tra loro e con uno stampo a piacere forma i ravioli
6. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il burro fuso

Buon appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)
