

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Ravioli di pesce e verdure ...Tricolori



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

90 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

30 + 5 minuti



PORZIONI
8 persone



**PREPARATA
DA**

M.Saraceno
4°H Prof.
P.Maggiore



Rosè - Rivera
C.d.Monte

Il termine "raviolo" indica pasta all'uovo ripiena con ingredienti diversi secondo stagione e regione; di etimo incerto, vocabolo antico, fino al quattrocento non identificava un piatto preciso: potevano essere dolci o salati e non necessariamente di pasta. E come se non bastasse, anche forma ,dimensioni e nome, cambiano di regione in regione, di città in città...

Ingredienti

Per i Ravioli: 800gr di semola - 400gr di acqua- olio 40gr - sale q.b.

Per il ripieno dei Ravioli: Carote, Sedano, Cipolla q.b. - 200gr di patate - 500gr di filetto di merluzzo - pizzico di formaggio - paprika - sale e pepe.

Salsa di pomodoro al merluzzo: 500 gr di merluzzo - pomodorini in barattolo, una conf.da 600gr -aglio - sale -prezzemolo.

Vellutata di spinaci: 600gr di spinaci freschi - 200gr di patate - olio - aglio - burro - sale e pepe.

Preparazione

Procedimento per i Ravioli: disporre la semola a fontana, unire acqua, sale , olio e impastare; lasciare riposare il panetto con pellicola in frigo per 30'; stendere la pasta, spessore 2/3mm e farcire con sac' a poche. Cucinare i ravioli per qualche minuto in abbonadante acqua salata; scolare e mantecare con burro fuso.

Procedimento per la Farcia: soffriggere carote, sedano, cipolla e patate, tagliate a piccoli pezzi; aggiungere il merluzzo a pezzi e continuare la cottura aggiungendo acqua ; lasciare raffreddare completamente.

Procedimento per la salsa al pomodoro e merluzzo: soffriggere aglio, olio e merluzzo; aggiungere il pomodoro e portare a cottura; passare il tutto,al mixer.

Procedimento per la vellutata di spinaci: mondare gli spinaci; rosolare nell'olio , l'aglio e le patate; aggiungere acqua e gli spinaci; portare a cottura aggiustando di sale e pepe; passare al mixer e poi al chinoise.



Nella foto un particolare della fase di preparazione