

RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA CON RAGÙ DI FRUTTI DI MARE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (500g)
- 2 aglio
- sale
- rosmarino
- 5 uova
- prezzemolo
- cozze con guscio (500g)
- 2 tuorli d'uovo
- un peperoncino fresco
- uno scalogno
- ricotta di bufala (300g)
- zafferano
- fasolari con guscio (500g)
- alloro (2 foglie)
- vino bianco secco (100ml)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (300g)
- Parmigiano Reggiano (50g)
- Spinaci in Foglia Findus (250g)

Come si prepara

Preparare gli spinaci seguendo le indicazioni sulla confezione, non appena tiepidi strizzarli alla perfezione.

Soffriggere gli spinaci strizzati con un cucchiaino d'olio, uno spicchio d'aglio intero, che si toglierà appena biondo, e lo scalogno tritato.

Amalgamare gli spinaci con la ricotta asciutta, meglio se del giorno prima, con il parmigiano, il pepe, i tuorli, e aggiustare di sale.

Preparare la pasta all'uovo (vedi ricetta).

Stendere la pasta e ricavarne dei dischi della dimensione preferita, riempirli con la farcia preparata e sigillarne bene i bordi.

In due padelle separate far aprire i frutti di mare con un filo d'olio e il vino bianco, sgusciarli e tenerli da parte.

In una padella di ferro soffriggere uno spicchio d'aglio, lo scalogno tritato, 4 cucchiari d'olio e il peperoncino, aggiungere una foglia d'alloro, il rosmarino e poi i pomodori tagliati a tocchetti.

Cuocere a fuoco vivace girando continuamente per quattro o cinque minuti.

Passare al setaccio per ottenere una salsa vellutata e non troppo liquida, aggiungere lo zafferano, amalgamare e unire i frutti di mare sgusciati e tritati, spolverizzare con prezzemolo tritato fresco.

Lessare in abbondante acqua salata i ravioli, scolarli con grande cura e condirli con la salsa di frutti di mare.

Difficoltà: 3

Tempo: 70

Tags

occasioni speciali, molluschi, frutti di mare, pasta fresca, Pasta ripiena, Ravioli di spinaci e ricotta con ragù di frutti di, ravioli di spinaci, ravioli di spinaci e ricotta, ravioli di ricotta