

Ravioli di cernia con pomodorini e gamberetti



Ingredienti per 4 persone:

450 g impasto di pasta fresca all'uovo

200 g pomodori datterini

300 g gamberetti congelati

1 spicchio d'aglio

basilico q.b.

olio evo, sale, peperoncino fresco q.b.

450 ml acqua

Per il ripieno

400 g filetto di cernia

100 g gamberetti congelati

1 spicchio d'aglio

100 ml vino bianco

timo limonato q.b.

1 patata lessa

Olio evo, sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Per realizzare il ripieno disporre in pentola un giro d'olio, l'aglio,

i filetti di cernia, i gamberetti, salare coprire con MC e cuocere a fiamma viva 2/3 min. poi aggiungere il vino e far sfumare con MC; una volta evaporato l'alcool abbassare la fiamma e cuocere 3/4 min. Spegner il fuoco, eliminare l'aglio, trasferire i filetti di cernia in una ciotola e schiacciarli con una forchetta poi unire i gamberetti, la patata passata nello schiacciapatate, qualche fogliolina di timo, regolare di sale ed amalgamare il tutto e lasciar raffreddare.

Nel frattempo stendere la pasta in sfoglie sottili, disporre il ripieno in dosi equidistanti coprire con la sfoglia, esercitare intorno al ripieno una leggera pressione per far uscire l'aria in eccesso, quindi dare forma ai ravioli avendo cura di sigillare bene i bordi.

Disporre in una pentola capiente che utilizzeremo in seguito anche per la cottura dei ravioli un giro d'olio, l'aglio intero, il peperoncino, i pomodorini tagliati a metà ed i gamberetti, regolare di sale, coprire con MC e far andare a fiamma media 2/3 min. poi abbassare la fiamma al minimo ed aggiungere qualche foglia di basilico, coprire con MC e cuocere per 3/4 min. Unire l'acqua, coprire con MC e far sobbollire a fiamma viva, aggiungere i ravioli e cuocere per 1 min. a fiamma viva e 2 min. a fiamma bassa. Spegner il fuoco e lasciare 2 min. in autocottura con MC ed aggiungere qualche foglia di basilico.

Lorena Vecchini