

Ravioli Cacio e pepe con le cozze

Ravioli Cacio e pepe con le cozze... Oggi gioco con un paio di ricette e ne faccio una nuova...



La famosa Cacio e pepe è un gustoso piatto della tradizione romana, dalla puglia, invece, ci insegnano che le cozze con il pecorino stanno davvero bene! Come unire queste 2 cose? Idea, vado oltre!

La pasta la faccio proprio cacio e pepe, nel senso che impasto farina, formaggio e pepe nero insieme per farne dei ravioli e le cozze le faccio diventare il ripieno. Diamo a Cesare quel che è di Cesare, cacio e pepe nell'impasto l'ho assaggiata al ristorante del buon Renatone Salvatore, lo chef de "la Prova del Cuoco" ☐

Il risultato mi sembra ottimo, un piatto ricco ma anche economico, pochi ingredienti ma ottimo risultato ☐

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

Per la pasta fresca:

- 150gr di semola di grano duro rimacinata
- 100 gr di acqua
- 100 gr di pecorino romano grattugiato
- pepe nero qb

Per il ripieno dei ravioli:

- 100 gr di cozze fresche
- 100 gr di pomodorini datterini freschi
- prezzemolo
- una spolverata di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- olio EVO

Per il condimento:

- 500 gr cozze fresche
- 150 gr di pomodorini datterini
- Prezzemolo
- Olio EVO
- Pecorino romano grattugiato

Preparazione:



Inizio a preparare la ricetta partendo dai ravioli. Sulla spanatoia faccio la fontana di farina unendo anche il pecorino ed il pepe. Aggiungo pian piano l'acqua ed inizio ad impastare fino ad ottenere una bella consistenza dell'impasto liscia. Lascio riposare l'impasto per qualche minuto.

Intanto pulisco le cozze e le faccio aprire in padella con un po' di olio ed uno spicchio di aglio. Man mano che queste si aprono le tolgo dalla padella e circa un 100 grammi le sguscio.



Con le cozze sgusciate vado a preparare il ripieno dei ravioli.

In una ciotola unisco le cozze che spezzetto grossolanamente, pochissimo pangrattato, un po' di prezzemolo tritato e circa 100 gr di pomodorini tritati grossolanamente.

Amalgamo bene il tutto.

Le restanti cozze che ho fatto aprire in padella, le metto da parte. Mi serviranno in seguito per preparare il condimento dei miei ravioli.



Passo ora a stendere la mia pasta, ben riposata. Stendo la sfoglia fino ad arrivare ad uno spessore di circa 2 mm e con lo stampino da ravioli inizio a ritagliare i quadratini.

Sulla metà di questi metto un po' di ripieno e richiudo bene i ravioli stando però attenta a che non rimanga aria all'interno del raviolo.



Nella padella dove ho fatto aprire le cozze faccio saltare i pomodorini tagliati a metà con olio e aglio. Intanto metto a scaldare l'acqua per cuocere i ravioli, non la salo perchè tra il pecorino e le cozze questo piatto è già molto sapido. L'acqua bolle, tuffo in

pentola i miei ravioli ed a metà cottura circa li scolo e li passo in padella con i pomodorini.

Termino la cottura in padella, aggiungo le cozze un paio di minuti prima di spegnere e faccio insaporire bene il tutto.

Servo con una spolverata ancora di pecorino ed un po' di prezzemolo tritato fresco.

Buonissima!!! ☐

```
ngg_shortcode_0_placeholder"  
template="/web/htdocs/www.serenapignataro.com/home/seren  
acucina/wp-content/plugins/nextgen-  
gallery/products/photocrati_nextgen/modules/ngglegacy/vi  
ew/gallery.php" order_by="sortorder"  
order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```

Amatriciana al mare



E' un po' che va di moda ripensare i piatti della tradizione in chiave moderna, alleggerendoli, magari anche solo svecchiandone la presentazione, c'è chi porta un piatto di terra al mare e viceversa, chi si inventa il ragù vegetariano e chi cucina

l'hamburger vegano...

In tutto questo turbinio di esperimenti, rivisitazioni e ripensamenti culinari, poteva mai mancare la mia versione dell'Amatriciana di mare? Ovviamente no! ☐

Anche perchè, già l'amatriciana, quella vera, è tra i miei piatti preferiti, figuriamoci riuscire a farla diventare un piatto di pesce!!!

Vi racconto il mio esperimento...

Ingredienti:

- 300 g di mezzi paccheri di Gragnano
- 300 gr di moscardini
- 500 gr di cozze
- abbondante pecorino romano
- 1 barattolo di pomodori pelati
- sale
- olio Evo
- pepe
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Procedimento:

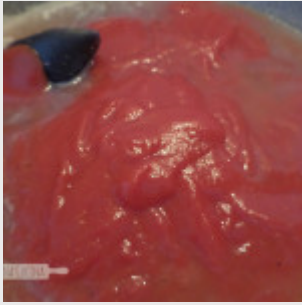


Dopo aver pulito bene il pesce, in una padella faccio imbiondire uno spicchio d'aglio ed il peperoncino, ci tuffo dentro i moscardini che sfumo con mezzo bicchiere di vino.



Evaporato bene il vino trasferisco i moscardini in un piatto e, tolto l'aglio, butto nella stessa padella le cozze che faccio aprire. Per evitare che queste si

rinsecchiscano le levo dalla padella man mano che si aprono.



Aperte tutte le cozze, filtro il fondo di cottura e lo rimetto in padella insieme ai pelati ed un pizzico di pepe; faccio cuocere la salsa. Assaggio per aggiustare

eventualmente di sale, io non ne aggiungo perchè con

il fondo delle cozze e il pecorino che andrà poi la salsa è già ben saporita.



Quasi a fine cottura aggiungo in padella una generosa manciata di pecorino romano e spengo.

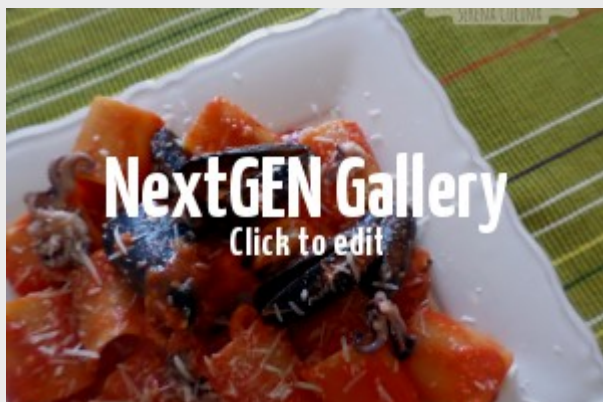


Intanto faccio cuocere la pasta in acqua bollente, la scolo indietro di cottura che faccio finire in padella con la salsa.

Per ultimi, quasi prima di impiattare unisco i moscardini saltati.

Servo al dente e con ancora una spolverata di pecorino romano.

Buonissima!!



Pasta fagioli e cozze



Oggi vado sul classico, siamo in autunno e ho proprio voglia di una bella zuppa... certo non fa ancora freddissimo, ma ci sta.

Buonissima la zuppa di pasta fagioli e cozze! E' un piatto di origine partenopea, ma visto e rivisto in mille modi. Dal chiaro sapore di mare e terra, è molto facile da fare, forse un po' lungo nella preparazione degli ingredienti, ma dal gusto molto ricco!

Vi racconto la mia versione...

Ingredienti:

- 100 gr di fagioli secchi
- 100 gr di pasta
- 500 g di cozze
- 50 gr di pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- rosmarino
- olio
- sale
- 1 pizzico di curcuma (opzionale)
- 1 pizzico di Paprika (opzionale)

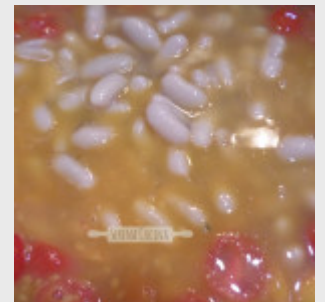
Preparazione:



Parto dai fagioli, la sera prima li metto a bagno in acqua fredda. Il giorno dopo li lessò in acqua sale e qualche fogliolina di rosmarino.

Volendo avrei anche potuto usare i fagioli precotti.

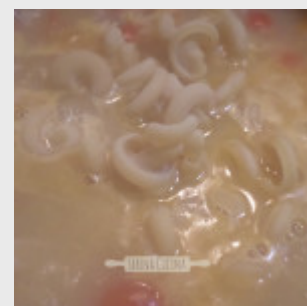
In una pentola faccio saltare insieme ad olio, aglio e peperoncino, i pomodorini tagliati a metà. Dopo qualche minuto aggiungo i fagioli con un po' della loro acqua e faccio andare.



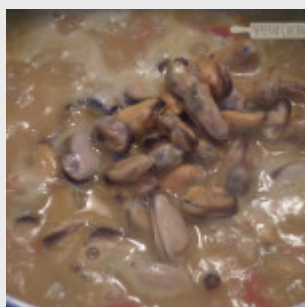


Intanto faccio aprire le cozze al naturale in una padella chiusa con coperchio, appena si aprono le sguscio.

Filtro l'acqua di cottura delle cozze e l'aggiungo in pentola insieme ai fagioli, porto ad ebollizione e ci calo la pasta.



Quasi a fine cottura aggiungo le cozze e faccio finire di cuocere il tutto.



Spengo e ajusto di sale ed un pizzico di curcuma e paprika, potete anche non metterle ma a me piace il gusto piccante ed aromatico che lasciano in bocca.

Servo con un filo d'olio a crudo ed un rametto di rosmarino.

Buonissima questa zuppetta!!! ☐



Riso patate e cozze



Da anni cerco, provo e ritento ricette su ricette per questo buonissimo piatto della tradizione pugliese, barese per la precisione.

Finalmente posso dire di aver trovato l'incastro giusto e i giusti trucchetti per poter ottenere una buona versione di questo sformato.

Questo grazie soprattutto alla mia amica "signora" di Bari vecchia, come dice lei, che dopo aver subito per anni il mio stalkeraggio per farmi dare la ricetta, ha

finalmente deciso di farsi spiegare bene tutto step by step dalla mamma!

Ve la racconto subito...

Ingredienti:

- 500 g Cozze
- 500 g Patate
- 300 gr Riso meglio se carnaroli
- 3 Pomodori
- 1 cipollotto e mezza cipolla bianca
- 50 gr di Parmigiano reggiano o pecorino romano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Olio Evo 5 cucchiari

Procedimento:



La prima cosa da fare è mettere a bagno in acqua fredda il riso, in modo da ammorbidirlo e prepararlo alla cottura in forno.



Intanto passo a lavare e tagliare i pomodori e il cipollotto, lascio da parte in un piatto.



Passo ora alle cozze, le faccio aprire in padella al naturale, coperte da un coperchio.

Appena si aprono le tolgo dal fuoco, una parte minima le sguscio, alla restante parte tolgo la metà del guscio vuoto e metto da parte.



Bene preparati tutti gli ingredienti, rimane solo da assemblare la teglia per andare in forno.

Inizio allora a comporre i vari strati, intervallando pomodori, patate e cozze, continuando così fino a terminare gli ingredienti.



sull'ultimo strato ripongo le cozze a testa in giù, altrimenti rischio di farla seccare troppo in cottura, finisco lo strato spolverando con il formaggio grattugiato e via in forno a 200° per circa 1 ora.

Pronta finalmente ci sono riuscita, ed è buonissima la "tiella della signora"!!! ☐

