

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"]
```

Tartufini di fave e pecorino



Primo Maggio non possono mancare fave e pecorino...

mmmh ma che non lo faccio un esperimento pure con questi 2 ingredienti? Ovvio che si!

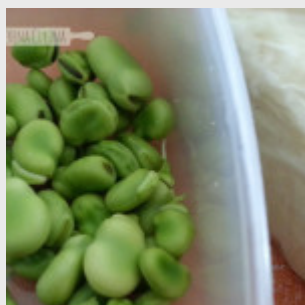
Certo, per mio marito tutta sana non sono... e già vi dico che mi ha lasciato fare questa ricetta a patto che gli andassi a ricomprare le fave... :0 è bello sapere che posso contare sul supporto almeno di mio marito...

Siamo a pranzo dalla mia carissima amica Francesca di missione gusto.com e secondo voi potevo portare na busta di fave e na fetta di formaggio? Non mi sembra proprio il caso! Quindi, ecco la ricetta...

Ingredienti per 15 palline:

- 100gr di formaggio spalmabile
- 5-6 baccelli di fave
- 50 gr di pecorino
- 50 gr di formaggio grattugiato

Procedimento:



Primo passaggio sbucciare le fave. Taglio a pezzetti il pecorino (io preferisco quello a pezzi, è sempre più fresco e saporito) lo trito nel frullatore, aggiungo anche le fave e faccio andare di nuovo, faccio un trito grossolano, perchè mi piace che si sentano poi al morso i

pezzetti sia di fave che di pecorino.

Al trito ottenuto aggiungo il formaggio spalmabile e mescolo bene. A piacere potete mettere più o meno pecorino, in base ai gusti.

Bene ci siamo quasi, rimane solo da fare le palline, per evitare che l'impasto si appiccichi alle mani le bagno in acqua, inizio a far ruotare tra i palmi delle mani un po' di impasto fino ad avere una pallina più o meno precisa, così via per tutto l'impasto.



Per rifinire passo le palline nel formaggio grattugiato.

Tartufini pronti... speriamo che Francesca gradisca, che quella è precisetta!!! Scherzo Frà!!! ☐



