

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"]
```

Mezzelune con baccalà come a casa mia



Vi confido un segreto... a me il baccalà non è che mi faccia proprio impazzire, però fatto così non mi dispiace.

Ho ripensato una ricetta che fa sempre la mia mamma, il classico baccalà in umido, ma fatto alla calabrese, quindi con la patata, il [peperone crusco](#) e potendo il ciuffetto del finocchietto selvatico. Da piccola ogni volta che tentavano di propinarmi questo piatto io mangiavo solo le patate, che avevano un po' il sapore del baccalà, ma le patate sono patate... ;). E questo bel piatto dal sapore rustico e tradizionale l'ho inserito in un raviolone, ecco come ho fatto...

Ingredienti:

Per la pasta

- 200 gr di semola di grano duro
- 2 uova
- 1 cucchiaino di sale

Per il ripieno

- 300 gr di baccalà
- 300 gr di patate
- pizzico di peperone crusco polverizzato

Per la salsa

- 400 gr di pomodori pelati
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- 1 ciuffetto di foglie di finocchietto selvatico
- 1 peperone crusco

- peperoncino

Procedimento:



Inizio la mia ricetta mettendo a bollire le patate, do' una sbollentata veloce anche al baccalà, prima però tolgo la pelle con cui farò delle mini chips per decorare.

Passo a preparare la pasta all'uovo, come sempre su una spianatoia faccio la fontana con farina e sale, al centro rompo le uova e pian piano inizio a lavorare fino ad ottenere un impasto bello liscio, che metto a riposare coperto sotto una ciotola.

Intanto che la pasta riposa e che si sviluppi la maglia glutinica (ammazza quanto so' tecnica... □) passo a preparare il ripieno. Pelo e schiaccio le patate in una ciotola, unisco anche il baccalà e lavoro per amalgamare i 2 ingredienti. Aggiungo anche un cucchiaino circa di peperone crusco polverizzato.



Passati circa 20 minuti vado a stendere la pasta, faccio una sfoglia di circa 2 mm e ritaglio dei cerchi con un coppapasta. Al centro dei dischi ottenuti dispongo una pallina di ripieno e chiudo ripiegando un lembo della pasta sull'altro a formare una mezzaluna, così per tutto l'impasto.

Prima di cuocere i ravioli, rimane da preparare la salsa. Faccio imbiondire uno spicchio d'aglio ed un po' di peperoncino in una padella con un cucchiaino di olio, tolgo l'aglio e ci tuffo la salsa di pomodoro e un po' di finocchietto selvatico tritato, aggiusto di sale e faccio cuocere.



In un'altra padella metto a scaldare pochissimo olio e ci metto dal lato esterno la pelle del baccalà che ho tagliato a pezzetti, lascio cuocere finchè non diventi croccante. Allo stesso modo faccio diventare croccante qualche scaglia di peperone crusco, queste devono stare in padella davvero pochi secondi.

Bene non resta che cuocere i ravioli in acqua bollente e scolarli quando vengono a galla.



Li condisco con abbondante sugo e servo con qualche chips di pelle di baccalà croccante e qualche peperone crusco.

Buonissimi e calabresi! ☐



Ravioli ricotta limone e fragole con brodetto di scampi



“Con questa ricetta partecipo al contest indetto da Cucina Semplicemente in collaborazione con Farina UNIQUA Verde”

Per questo contest ho pensato ad uno dei miei soliti esperimenti stravaganti, ho aggiunto alla farina un pizzico di curcuma e ho fatto dei ravioli farciti con una crema di ricotta, scorza di limone e fragole e

conditi con un guazzetto di scampi.

Tanti sapori, ma che ben si sposano, UNIti in un fagottino delizioso, fatto con questa ottima farina di "tritordeum", un nuovo cereale, un ibrido tra grano duro e orzo selvatico, di origine spagnola. Non è Ogm, ma appunto un nuovo cereale già molto coltivato in Spagna e Portogallo.



Questa farina è ottima, anche per chi come me è perennemente a dieta, infatti oltre ad avere un basso contenuto di glutine, è ricco di fibre dietetiche e di antiossidanti ed ha più proteine e meno carboidrati rispetto ad altri cereali.

Ora però vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

ravioli x 2 persone

- 200 gr di farina Uniqua Verde
- 100 gr di acqua
- 1 pizzico di curcuma
- 200 gr di ricotta di mucca
- 3-4 fragole sode
- 1 limone
- sale

per il condimento:

- 4 gamberoni
- 6 scampi
- 5-6 pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- sale

- pepe
- olio evo
- vino bianco 1 bicchiere

Procedimento:



Inizio dall'impasto, su una spianatoia faccio la tradizionale fontana con la farina UNIQUA e la curcuma, pian piano incorporo l'acqua ed impasto. Quando ottengo un impasto bello liscio, faccio una palla la avvolgo nella pellicola e lascio a riposare per circa mezz'ora

Passo a preparare il ripieno, questo è semplice! Inizio dalle fragole, le lavo per bene e le taglio a pezzetti molto piccoli, aggiungo la ricotta e la scorza del limone, mescolo bene ed aggiusto di sale. Fatto!



Inizio a stendere la pasta, faccio le sfoglie e vi dispongo il ripieno a pallini, copro ripiegando un lembo sull'altro, schiaccio bene cercando di far uscire tutta l'aria e con l'attrezzo "raviolatore" taglio.



Finiti di tagliare tutti i ravioli, spolvero con la farina, per evitare che si attacchino e vado a preparare il condimento.

Sguscio 2 gamberoni e 2-3 scampi, che trito e metto da parte, con gli avanzi faccio un brodino che poi mi servirà per fare quello che chiamo guazzetto.

In una padella metto a scaldare l'olio in cui faccio

imbiondire l'aglio, aggiungo i miei crostacei, dopo un minuto circa sfumo con il vino, quando è evaporato tutto aggiungo i pomodorini tagliati a metà ed i crostacei che avevo tritato, faccio cuocere un po' e per ultimo aggiungo un mestolo del mio brodo di pesce, lascio insaporire bene.

Bene non rimane che cuocere i ravioli in acqua bollente, li calo devono stare pochi minuti, scolo e condisco con il mio quasi guazzetto.

Buonissimi!!!



