



LE RICETTE PASSO PER PASSO

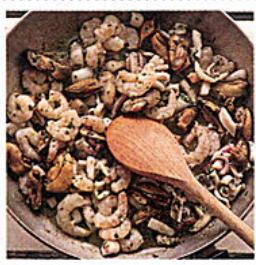
Ravioli marinari

Facile / 1 h e 10' / per 4 pers.

400 g di ravioli con ripieno di pesce (in alternativa, con ripieno di magro) · 500 g di cozze · 1 spicchio d'aglio · 200 g di gamberetti sgusciati · 200 g di totanetti puliti · grana padano grattugiato · vino bianco secco · 1 ciuffo di prezzemolo · 1 pezzetto di peperoncino · 1 limone non trattato · 100 g di besciamella pronta · panna fresca · olio extravergine d'oliva · sale



1 Lavate bene le cozze ed eliminate l'eventuale bisso. Mettetele in un tegame capiente, coprite e fatele aprire a fuoco vivo. Quindi, estraete i molluschi. Sbucciate l'aglio, tritatelo con il prezzemolo pulito e soffriggeteli in una padella con 4 cucchiai d'olio. Unite i totanetti tagliuzzati e insaporiteli per 10'. Bagnate con 1 bicchiere di vino e fate ridurre della metà.



2 Unite le cozze sgusciate e i gamberetti, salate, insaporite con la scorza grattugiata del limone e il peperoncino sbriciolato. Cuocete per 5-6' a fuoco basso, mescolando con un cucchiaio di legno. Nel frattempo, lessate i ravioli in una pentola con abbondante acqua bollente salata.



3 Scolate i ravioli al dente con un mestolo forato e trasferiteli nel recipiente con il condimento. Incorporate alla besciamella 3 cucchiai di panna e 2 cucchiai di grana e distribuitemi sui ravioli. Mescolate delicatamente e trasferite il tutto in una pirofila. Gratinate sotto il grill per 2', lasciate riposare e servite.



L'ATTREZZO GIUSTO



- Stampo da forno quadrato, Guardini (9, 90 €)**
Ideale per questa ricetta, è uno stampo in ceramica perfetto anche come piatto di portata. Adatto sia al forno tradizionale, sia ai microonde, misura 25x22 cm.



(giovedì 8 gennaio)

X UN TOCCO IN PIÙ

Invece che in una pirofila grande, potete gratinare i ravioli in 4 cocottine o ramequin individuali, più eleganti se avete ospiti a pranzo.





N° e data : 51502 - 01/01/2015

Diffusione : 101851

Periodicità : Mensile

GuidaCuc_51502_58_3.pdf

Pagina 1

Dimens100 %

826 cm2

Gennaio 2015

Guida Cucina

OGNI GIORNO UN MENU DIVERSO

cestini di pane
al prosciutto pag. 14

DOLCI FACILI con gli avanzi di panettone

PARA CON NOI
DOLCE FIORE
INVERNO pag. 60

100 RICETTE SEMPLICI E GOLOSE

+ IL COTECHINO da gustare in sughi e zuppe o come secondo