



LE RICETTE PASSO PER PASSO

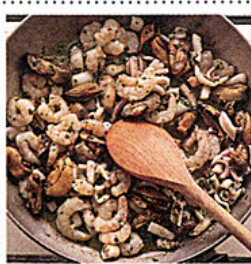
Ravioli marinari

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 sgucciati • 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 cucchiaini 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 sgucciate 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 cucchiaino 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 cucchiaini di panna e 2 cucchiaini di grana e distribuiteli 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 al microonde, misura 25x22 cm.

58 Gennaio 2015



(giovedì 8 gennaio)



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.



Gennaio 2015

Guida Cucina

OGNI GIORNO UN MENU DIVERSO

DOLCI FACILI
con gli
avanzi di
panettone

cestini di pane
il prosciutto pag. 14

100
RICETTE SEMPLICI
E GOLOSE

PARA CON NOI
DOLCE FIORE
INVERNO pag. 60

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