



Ravioli di merluzzo e rucola - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - merluzzo - rucola - pasta ripiena

Preparare l'impasto con un uovo ogni etto di farina (metà 00 e metà semola) e un pizzico di sale.

Sciogliere in olio e burro delle acciughe diliscate, farvi insaporire il merluzzo, aggiungere la rucola e lasciarla appassire, con un cucchiaino di aceto balsamico.

Tirare la sfoglia e farcire i ravioli con il composto di merluzzo e rucola tritato.

Nel fondo di cottura versare la polpa di granchio e del pomodoro fresco (o un cucchiaino di concentrato).  
Scolare i ravioli, passarli in padella con il sugo, spolverare di prezzemolo tritato

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it