



Pasta fresca - Ravioli di pesce - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primi piatti - pesce - pasta ripiena - pasta fresca - Natale - cenone - capodanno - vigilia

Fare la pasta fresca come fate sempre.

Per fare il ripieno io ho usato tutti e dico tutti i tipi di pesce, anche quelli piccoli, li faccio passare in un tegame con olio, prezzemolo e aglio, vino bianco ed anche un pò di cipolla! poi li frullo e aggiungendo le verdure che voglio (erbette, lattuga, ecc.) lessate, strizzate e tritate, metto ancora ricotta quanto basta, uova quanto basta, sale e pepe.

Quando la consistenza è giusta sono pronti. Credetemi... lo ho frullato (naturalmente togliendo le spine grosse) anche scorfani, gronghi, bughe, anche mescolati, branzino, orata... Una volta anche il dentice! (non metto formaggio per non alterare il sapore del pesce)

Procedete stendendo la sfoglia e formando i ravioli.

eCucinando.it