



RAVIOLI DI PESCE ALLA CICCIOELELA

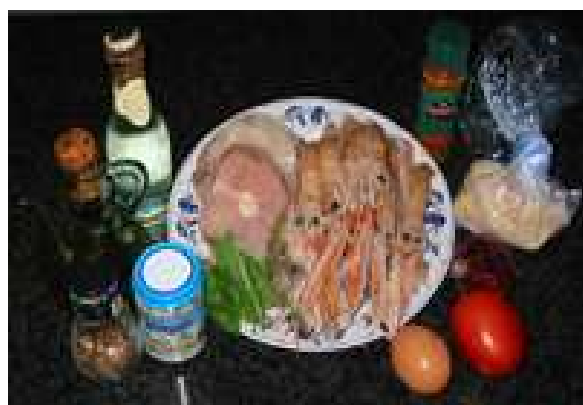
Ingredienti per 4 persone.

Per la Pasta:

400 gr. di farina tipo 00;
4 uova;
25 gr. di Paprica Dolce;
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva;
½ bicchiere d'acqua;
noce moscata;
sale.

Per il ripieno:

15 scampi;
200 gr. di palombo;
1 vasettino di vongole;
1 pomodoro maturo;
5 foglie di basilico;
ciuffetto di origano;



1 cipolla piccola;
2 uova
2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
vino bianco;
pan grattato;
sale;
pepe;
peperoncino macinato;
noce moscata.

Per il sugo:

4 pomodori ben maturi;
1 cipolla grande;
1 carota;
1 stocco di sedano;
prezzemolo;
basilico;
sale;
peperoncino;
brodo di pesce o bisk.



Preparazione della Pasta: Setacciate la farina in una ciotola abbastanza grande, poi unite un pizzico di sale, le uova, la noce moscata a piacere, la paprica dolce, l'olio e l'acqua.

Mescolate il tutto finché l'impasto non diventa abbastanza solido, a questo punto continuate la lavorazione su un piano spolverato di farina: va lavorata abbastanza energicamente per una decina di minuti. Poi la lasciate riposare nella bacinella coperta con un panno.

Preparazione del ripieno: Prendete il pomodoro, tagliatelo a cubetti e mettetelo a scaldare in una teglia con l'olio, le foglie di basilico tritate, l'origano, la cipolla a fettine, sale, pepe e peperoncino. Lasciate cuocere a fuoco bassissimo.



Intanto avrete pulito il pesce e le vongole, sgusciato gli scampi (Ma tenete i gusci per la bisk) e lavato tutto accuratamente. Quando il pomodoro inizia a sfrigolare, scolate bene il pesce e versatelo nella teglia, quando avrà ritirato la poca acqua, allungate con mezzo bicchiere di vino bianco e fate terminare la cottura.

Lasciate raffreddare.

Preparazione della Bisk: Prendete la lisca centrale del palombo, tutte le code degli scampi, le chele e tre teste (non di più senno viene acida e immangiabile) e mettetele in un tegame con un pochino di pomodoro passato, sale, peperoncino e fatele tostare bene. Una volta tostate aggiungete un pochino di vino, fatelo evaporare e poi aggiungete dell'acqua fino a coprire abbondantemente i gusci. Lasciate bollire per una mezz'ora e poi filtrate il tutto.



Preparazione del sugo: Tritate la cipolla grande, la carota, il sedano, il basilico e il peperoncino e metteteli in una padella a soffriggere con olio di oliva, sale e pepe. Tagliate i pomodori a cubetti e aggiungeteli in padella. Portate a cottura a fuoco lentissimo aggiungendo solo brodo di pesce o bisk.

A questo punto, quando tutte queste cose saranno e il sugo in preparazione, prendete il preparato per il ripieno e tritatelo abbastanza finemente con una coltella o con la mezzaluna (non con il frullatore!).

Una volta sminuzzato versatelo in una ciotola e aggiungete le due uova, peperoncino e noce moscata a piacere, e amalgamate con il pan grattato finche non risulterà un impasto abbastanza omogeneo.



Prendete allora la pasta che avevate lasciato a riposare, dividetela in parti più piccole e spianatela con il matterello, con un cucchiaio depositateci sopra il ripieno in mucchietti abbastanza distanti e coprite con un'altra sfoglia di pasta, fate aderire bene le due sfoglie e tagliate i ravioli con un bicchiere. Per evitare che si aprano durante la cottura, schiacciate i bordi con i denti di una forchetta.

Quando siete a metà della preparazione dei ravioli mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata. Appena l'acqua bolle, buttate i ravioli e fateli cuocere per 7-8 minuti. Scolateli direttamente con una schiumarola e depositateli nel piatto di portata. Con un cucchiaio stendeteci sopra il sugo e servite.

Appendice:

POLPETTINE DI PESCE CICCIOELELA

(Cioè come utilizzare il ripieno avanzato dei ravioli)

Lo vogliamo buttare via 'sto ripieno?! Non sia mai! E sono venute fuori le polpettine. A detta di tutti sono squisite.

Ingredienti per le polpettine:

Gli stessi del ripieno dei Ravioli di pesce alla Ciccioelela;
Pan Grattato quanto basta.

Ingredienti per il sugo:

Gli stessi del sugo dei Ravioli di pesce alla Ciccioelela.

In una teglia bassa mettete il sugo e fatelo riscaldare. Nel frattempo prendete il ripieno e fatene tante palline (abbastanza piccole perché sennò all'interno non s'insaporiscono); passatele poi nel pan grattato e mettele direttamente nella teglia, giratele di tanto in tanto e fatele cuocere per almeno un mezz'ora.