

Ravioli Cacio e pepe con le cozze

Ravioli Cacio e pepe con le cozze... Oggi gioco con un paio di ricette e ne faccio una nuova...



La famosa Cacio e pepe è un gustoso piatto della tradizione romana, dalla puglia, invece, ci insegnano che le cozze con il pecorino stanno davvero bene! Come unire queste 2 cose? Idea, vado oltre!

La pasta la faccio proprio cacio e pepe, nel senso che impasto farina, formaggio e pepe nero insieme per farne dei ravioli e le cozze le faccio diventare il ripieno. Diamo a Cesare quel che è di Cesare, cacio e pepe nell'impasto l'ho assaggiata al ristorante del buon Renatone Salvatore, lo chef de "la Prova del Cuoco" ☐

Il risultato mi sembra ottimo, un piatto ricco ma anche economico, pochi ingredienti ma ottimo risultato ☐

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

Per la pasta fresca:

- 150gr di semola di grano duro rimacinata
- 100 gr di acqua
- 100 gr di pecorino romano grattugiato
- pepe nero qb

Per il ripieno dei ravioli:

- 100 gr di cozze fresche
- 100 gr di pomodorini datterini freschi
- prezzemolo
- una spolverata di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- olio EVO

Per il condimento:

- 500 gr cozze fresche
- 150 gr di pomodorini datterini
- Prezzemolo
- Olio EVO
- Pecorino romano grattugiato

Preparazione:



Inizio a preparare la ricetta partendo dai ravioli. Sulla spanatoia faccio la fontana di farina unendo anche il pecorino ed il pepe. Aggiungo pian piano l'acqua ed inizio ad impastare fino ad ottenere una bella consistenza dell'impasto liscia. Lascio riposare l'impasto per qualche minuto.

Intanto pulisco le cozze e le faccio aprire in padella con un po' di olio ed uno spicchio di aglio. Man mano che queste si aprono le tolgo dalla padella e circa un 100 grammi le sguscio.

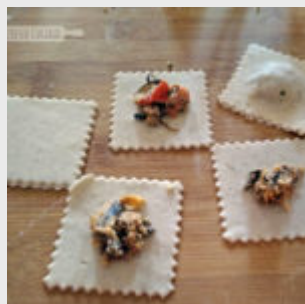


Con le cozze sgusciate vado a preparare il ripieno dei ravioli.

In una ciotola unisco le cozze che spezzetto grossolanamente, pochissimo pangrattato, un po' di prezzemolo tritato e circa 100 gr di pomodorini tritati grossolanamente.

Amalgamo bene il tutto.

Le restanti cozze che ho fatto aprire in padella, le metto da parte. Mi serviranno in seguito per preparare il condimento dei miei ravioli.



Passo ora a stendere la mia pasta con il mattarello, ben riposata. Stendo la sfoglia fino ad arrivare ad uno spessore di circa 2 mm e con lo stampino da ravioli inizio a ritagliare i quadratini.

Sulla metà di questi metto un po' di ripieno e richiudo bene i ravioli stando però attenta a che non rimanga aria all'interno del raviolo.



Nella padella dove ho fatto aprire le cozze faccio saltare i pomodorini tagliati a metà con olio e aglio. Intanto metto a scaldare l'acqua per cuocere i ravioli, non la salo perchè tra il pecorino e le cozze questo piatto è già molto sapido. L'acqua bolle, tuffo in

pentola i miei ravioli ed a metà cottura circa li scolo e li passo in padella con i pomodorini.

Termino la cottura in padella, aggiungo le cozze un paio di minuti prima di spegnere e faccio insaporire bene il tutto.

Servo con una spolverata ancora di pecorino ed un po' di prezzemolo tritato fresco.

Buonissima!!! ☐

```
ngg_shortcode_0_placeholder"  
template="/web/htdocs/www.serenacucina.com/home/wp-content/plugins/nextgen-gallery/products/photocrati_nextgen/modules/ngglegacy/view/gallery.php" order_by="sortorder"  
order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```