



Ricetta N. RE002805 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Mar 2019 alle ore 15:09

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Bottoni ripieni di branzino con polpo saltato al timo e zuppeta di pesce

Pasta ripiena, nel suo complesso molto delicata.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i ravioli

150 g di farina 00

150 g rimacino

150 g uova

acqua q.b.

sale q.b.

n.1 cucchiaino di olio

n.1 polpo

200 g di branzino

500 g pesce per zuppa

n.1 cipolla bianca

n.1 mazzo di prezzemolo

100 g concentrato di pomodoro

200 g di mandorle

200 ml vino bianco

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

n.1 mazzetto di timo

100 g patata lessa

n.1 lime

Preparazione

Per la pasta: in un robot da cucina unire la farina "00", la semola, l'olio, le uova, il sale e lasciare impastare. Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere un po' d'acqua finché non risulta omogeneo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 1 ora, dopo di che è pronta per essere utilizzata.

Per il ripieno: filettare il branzino privarlo delle lisce, mettere nel cutter con sale, pepe della patata ed una grattugiata di lime. Riporlo in una sac a poche.

Per la zuppeta: fondo di olio, cipolla, prezzemolo e mandorle il tutto tritato. Soffriggere aggiungere il pesce, bagnare con il vino aggiungere acqua, concentrato e fare cuocere. Appena pronta passare in passa verdure e filtrare. Rimettere sul fuoco e ridurre. Cuocere il polpo e appena cotto raffreddare tagliare a rondelle sottili, tagliare le codine e passarle in padella con olio all'aglio e timo. In una fondina adagiare i bottoni passati in padella con del burro e timo, mettere sopra il polpo ed al centro fare colare la zuppeta di pesce. Decorare con le code di polpo e qualche fogliolina.