



Ricetta N. RE000196

Registrata in data 19 Gen 2016 alle ore 10:30

da MICHELANGELO RONGO

"La Pasta d'aMare" i miei ravioli ripieni di Cacciucco Livornese in guazzetto di frutti di mare

I miei Ravioli li presento con diversi ripieni di mare per apprezzare le diverse specie di pesci, caratteristici della Costa Toscana, uniti a pochissimi ingredienti selezionati con cura (ricotta, olio extra vergine di qualità superiore, pomodoro biologico, vermentino toscano ecc) con l' obiettivo di esaltare al massimo le caratteristiche del pescato.

Il ripieno di " Palamita del mare di Toscana " è preparato con un esemplare di pesce (sarda) tipico della Costa degli Etruschi e riconosciuto nei presidi Slow Food. Viene cotto a vapore, passato per pochi minuti in una casseruola con aglio olio extra vergine e peperoncino, poi sfumato con del gradevole Vermentino Toscano ed aggiunto a della ricotta freschissima.

Il risultato: un ripieno dove si riconosce bene l' ingrediente principale (la Palamita) con tutte le sue caratteristiche organolettiche ma che è, reso ulteriormente piacevole dal resto degli ingredienti che conferiscono un gusto più delicato e armonioso.

Il ripieno di " Gallinella " è una specie che nelle diverse regioni italiane è conosciuta con i nomi più disparati. E' un pesce molto liscoso (Triglia lucerna) ma, allo stesso tempo, molto saporito. Sfilettato, cotto e aggiunto agli altri ingredienti (olio extra vergine, ricotta ecc) conferisce ai nostri ripieni un gusto semplice " Il Sapore del Mare".

Nel ripieno di " Cacciucco Livornese " sono state unite tradizione e fantasia per realizzare un ripieno partendo dal piatto principe della cucina labronica. In questo caso è il cacciucco, cucinato con tutti ingredienti provenienti dalla provincia di Livorno che vengono tritati ed aggiunti ad una piccola quantità di ricotta. Il risultato è un ripieno dal gusto unico, complesso, per i numerosi ingredienti che lo compongono ma reso estremamente equilibrato dalle tecniche e modalità di preparazione.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per il ripieno:

200 g ricotta

200 g di crema di cacciucco livornese

Per la crema di cacciucco:

100 g moscardini

100 g filetti di pesce da zuppa (scorfani, gallinella, tracine ecc...)

olio extra vergine

trito sedano carota e cipolla

1 cucchiaio concentrato di pomodoro

sale, pepe, peperoncino e salvia fresca

1/2 kg di pasta fresca all' uovo

Per il guazzetto di frutti mare:

olio extra vergine di oliva

aglio, peperoncino, vino bianco

frutti di mare misti (cozze, vongole, fasolari, tartufi ecc...)

Preparazione

Per realizzare la crema di Cacciucco in una casseruola fare un leggero soffritto di sedano, carote, cipolla e peperoncino

nell' olio extra vergine. Aggiungere i moscardini, i filetti di pesce, la salvia e aggiungere sale e pepe. Se si ritira troppo allungare con acqua o con del brodo di pesce. Appena i moscardini saranno teneri passare tutto al mixer.

Aggiungere alla crema di cacciucco la ricotta fresca ed amalgamare bene, a questo punto il nostro ripieno è pronto e quindi possiamo preparare i ravioli.

Per il guazzetto soffriggiamo leggermente l' aglio nell'olio extra vergine aggiungiamo i frutti di mare e sfumiamo con il vino bianco, quando i frutti di mare saranno aperti spegnere il fuoco e sgusciarli.

Per rendere il nostro sugo più brodoso si può aggiungere dell' acqua o del brodo di pesce.

Cuocere i ravioli in acqua bollente e salata, appena pronti scolarli ed impiattarli in un piatto fondo aggiungendo il guazzetto una macinata di pepe fresco e se piace del prezzemolo tritato

Vino consigliato

Rosa della Piana (Aleatico rosato) Isola di Capraia " Azienda La Piana "