La ricetta degli chef Apci: raviolo aperto con verdure e crostacei

raviolo-73a4dd45

Il cuoco Michele Cocchi di Bologna propone la ricetta del raviolo aperto con verdure e crostacei

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta fresca: 1,3 kg Farina “00”; 700 g Farina di semola di grano duro; n. 4 Uova. n. 8 Quadrati di pasta; n. 1 Carota; n. 1 Zucchina; n. 1 Costa di sedano; n. 1 Scalogno; n. 8 Scampi; n. 16 Gamberi argentini; n. 1 Astice; n. 2 Spicchi di aglio; n. 1 Cucchiaio di prezzemolo tritato; Olio di oliva extra vergine; Sale e pepe.

PROCEDIMENTO

Per la pasta fresca: Impastare con la macchina per pasta e trafilare con lo stampo per sfoglia; tagliare dei quadrati di pasta di 10 x10 cm. Sgusciare i crostacei. Realizzare con i carapaci una bisque, filtrare e addensare con amido di riso. Tagliare le verdure e saltarle in padella con poco olio di oliva extra vergine lasciandole croccanti, tagliare anche la polpa dei crostacei e rosolare in padella con aglio e prezzemolo. Cuocere i quadrati di sfoglia in abbondante acqua salata e comporre il raviolo: mettere un cucchiaio di salsa nel fondo dei piatti, stendere il primo quadrato di sfoglia, le verdure, il ragù di crostacei e un cucchiaio di salsa, coprire con il secondo quadrato, una cucchiaiata di salsa e finire con le restanti verdure e crostacei. Servire.

APCI *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani.*

Ittico: domanda in crescita, risorse a rischio

Pesce, i numeri del mercato mondiale