

“Ravioli Ripieni con Polpo Affogato, Peperoncini Friggitelli e Pomodorini del Vesuvio”



Tipologia piatto: Primo piatto

Tempi di preparazione: Circa 60 minuti

Tipo piatto: Piatto piano

Ingredienti per 4 persone:

Per i ravioli:

- 300 g pasta fresca all'uovo
- 300 ml olio extravergine di oliva
- 350 g passata di pomodoro
- 1 polpo di media grandezza
- 1 spicchio d'aglio
- ½ peperoncino piccante
- prezzemolo q.b.
- sale q.b.

Per il condimento:

- 300 g peperoncini friggitelli
- 200 g di pomodorini
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- 4 foglioline di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- sale q.b.

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) * * Michelin

Preparazione

Per i ravioli:

Pulire il polpo sotto l'acqua corrente. In un tegame capiente soffriggere l'olio, l'aglio tritato e il peperoncino. Aggiungere il polpo nel tegame e rosolare mescolando ogni tanto. Unire il pomodoro, salare e coprire il tegame. Cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti, aggiungere il prezzemolo tritato e lasciare raffreddare. Estrarre il polpo, e con l'aiuto di un mixer frullare fino a raggiungere una consistenza cremosa. Aggiungere qualche cucchiaino di sugo e mescolare bene. Stendere la pasta in strisce lunghe 50 cm e larghe 10 cm. Adagiare il ripieno sulla pasta ad intervalli di circa 2 cm. Successivamente, bagnare con acqua i bordi dei ravioli e sovrapporre una nuova sfoglia di pasta. Prima di sigillare i ravioli fare attenzione a non incorporare aria.

Per il condimento:

Privare i peperoncini dai semi e tagliarli in 3 parti. In una padella soffriggere nell'olio l'aglio, aggiungere i peperoncini e cuocere. Quando i peperoncini saranno appassiti unire i pomodorini, il basilico e cuocere ancora per circa 10 minuti. Cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente e salata, scolare ed aggiungere al sugo. Amalgamare per qualche minuto su fiamma alta e servire.

Composizione del piatto

Disporre i ravioli al centro del piatto, guarnire con un ciuffo di basilico e servire. Aggiungere la salsa alla genovese.

