

Tortelli ripieni di branzino e patate *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Curate il branzino e tagliate la testa. Mettetelo in forno con un filo di olio, delle erbe aromatiche e del sale grosso a 160° per 15 minuti.

Una volta cotto aspettate che si raffreddi un po' e cominciate a spolparlo.

Tagliate le patate a cubetti e fatele saltare in padella con dell'olio dell'aglio e del rosmarino.

Una volta cotte e salate unitele al branzino in una terrina e mescolando i due ingredienti fate la farcia.

Preparate l'impasto per la pasta all'uovo fatta in casa seguendo la nostra ricetta di base.

Stendete con la pastaiola la pasta e posizionate al centro dei cucchiaini di farcia.

Chiudete con un'altra sfoglia di pasta e tagliate con una rondella i ravioli.

Preparate un sugo con dei pomodorini ciliegini e un po' di rosmarino fatti saltare in una padella con un filo di olio.

Cuocete in una casseruola piena d'acqua bollente salata i ravioli e poi spadellateli assieme al sugo appena preparato.

Consigli

Sapete riconoscere un branzino bello fresco? Non dimenticatevi mai che le sue branchie sono di colore acceso, gli occhi son luminosi e, infine, le squame lucide.

Curiosità

Il branzino è uno dei pesci più pregiati che si trovino in commercio: oltre a questo nome, è noto anche come spigola.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 5 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Branzini 1 unità

Patate 400 grammi

Prezzemolo

Impasto di pasta all'uovo 400 grammi

Pomodorini 500 grammi

Rosmarino

Aglio

Sale