

---

## Ravioli di scampi

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Un piatto non difficile da preparare ma la cui resa è garantita, anche grazie al ragù di rana pescatrice, ideale per un giorno di festa. Dal blog [La piccola casa](#)**

Questi ottimi ravioli di scampi li ho preparati un po' di tempo fa però negli ultimi tempi è stato un po' tiranno, il trasloco si avvicina, e così solo in queste ultime albe ho avuto il tempo di dedicarmi alla scrittura del post. Non preparo spessissimo la pasta ripiena, però l'occasione era ghiotta (scampi e [rana pescatrice](#) a buon prezzo) e così mi ci son dedicato. Le dosi della pasta sono indicative e ognuno sicuramente ha la sua ricetta. Il piatto è molto gustoso grazie sia al ripieno dei ravioli che all'ottimo sugo di pescatrice. Un piatto non difficile da preparare ma la cui resa è garantita, ideale per un giorno di festa, d'altronde una volta i ravioli a Genova si mangiavano nelle feste comandate. La scelta del ripieno (gli scampi) è dovuta per non coprire ma impreziosire il ragù di pescatrice, mi raccomando non cucinatelo troppo in modo da non distruggerne il gusto. Il ragù deve risultare morbido e non secco. Ecco quindi la ricetta per preparare questa ottima pasta ripiena i ravioli di scampi con ragù di pescatrice. **Ricetta per i ravioli di scampi: Ingredienti** mezzo kg di scampi uno spicchio di aglio un cucchiaio di panna 10 gr burro un ciuffo di prezzemolo 100 gr farina 2 uova sale marino Il ripieno: Sgusciare gli scampi e farli rosolare per un minuto nel burro con uno spicchio d'aglio e una spolverata di pepe, salare ed aggiungere un cucchiaio di prezzemolo tritato. Preparare la pasta con la farina, l'uovo e ricavarne due sfoglie ben tirate. Appoggiarne una sullo stampo per i ravioli, farcire con il ripieno, appoggiare quindi l'altra sfoglia e ricavare i ravioli. Lessarli in acqua bollente salata e scolarli al dente. **Ricetta per il ragù di rana pescatrice: Ingredienti** Una rana pescatrice (o 300 gr di coda di rana pescatrice) 200 gr di pomodorini un cucchiaio di capperi sotto sale una cipolla rossa un cucchiaio di prezzemolo tritato un bicchiere di vino bianco secco un dl di olio extravergine d'oliva sale e pepe Pulire la rana pescatrice eviscerandola ed eliminando sia gli aculei esterni sia la testa (conservare la testa, servirà per dare ulteriore sapore), quindi lavare la coda e tagliarla a pezzi piccoli. Con la testa preparare un brodo di pesce. Affettare la cipolla e farla "sudare" (non deve assolutamente rosolare) con l'olio in una padella; Aggiungere la rana pescatrice e farla andare per 5 minuti, bagnare con il vino e farlo sfumare, quindi aggiungere i pomodori tagliati a tocchetti e i capperi (precedentemente sciacquati dal sale), aggiustare di sale e pepe; terminare la cottura per una decina di minuti senza far asciugare eccessivamente e bagnando con il brodo ottenuto dalla testa. A questo punto versare nella padella i ravioli di scampi, spolverare con il prezzemolo tritato e far saltare il tutto con fiamma un po' più vivace per alcuni istanti, sistemare al centro del piatto e buon appetito! Dal blog [La piccola casa](#)