

I ravioli di pesce con pomodorini, capperi e olive

Ingredienti: per 10 pax

Ravioli di pesce	gr. 1200
Pomodorini o concassè di pomodoro	gr. 300
Olive nere snocciolate	gr. 200
Capperi	gr. 90
Burro spumeggiante	gr. 150
Salvia	gr. 5
Basilico	gr. 5
Sale e pepe di macinino	q.b.

Procedimento:

Tagliare a spicchi i pomodori (se si utilizzano quelli a grappolo allora tagliarli a concassè) preriscaldare un saltiere e versarvi un filo di olio di oliva e i pomodori, le olive tagliate a metà e i capperi risciacquati bene in precedenza, cuocere poco lasciando il pomodoro croccante e una volta tolto dal fuoco il saltiere aggiungervi il basilico tagliato a julienne e insaporire con sale e pepe.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con del burro spumeggiante aromatizzato con un rametto di salvia.

Posizionarvi i ravioli nel piatto prescelto, accompagnarvi vicino una coppetta con il sugo fatto in precedenza, guarnire a piacimento con il rametto di salvia che si è utilizzato per aromatizzare il burro.



I ravioli di pesce con pomodorini, capperi e olive