

# Ravioli d'arzilla alla Vittoria Dalis Bianco IGP 2020 Vigneti delle Dolomiti



Località Masetto, 2,  
38010 San Michele all'Adige TN  
<https://www.endrizzi.it>  
el. +39.0461.650129 Fax +39.0461.650043  
[info@endrizzi.it](mailto:info@endrizzi.it) Vinoteca +39 0461.662672  
[vinoteca@endrizzi.it](mailto:vinoteca@endrizzi.it)

## **Ravioli d'arzilla alla Vittoria con Dalis Bianco IGP 2020 Vigneti delle Dolomiti**

**Preparazione:** Tirare la sfoglia di pasta all'uovo, preferendo utensili in legno, per ottenere una superficie più porosa e ruvida.



**Per la farcia** Bollire le patate - preferibilmente rosse - con la buccia. Farle raffreddare, togliere la buccia e schiacciarle. Mondare il broccolo romano, tagliare le cime - tenere da parte le punte più tenere - e sbollentarle per alcuni minuti. Passare insieme il broccolo e le patate, in parti uguali, e unire del pecorino romano DOP grattugiato. La consistenza della farcia può essere lasciata anche abbastanza "rustica", non troppo cremosa. Preferibile, data la natura del piatto, realizzare dei ravioli di pezzatura medio-piccola: si uniranno meglio al brodo del pesce.

**Per il brodo di arzilla** (razza) freschissima: sarà sufficiente una sugli 8 etti. Pulirla, spellandola, e separare le ali dal resto del pesce. In una pentola, a fuoco dolce, mettere ad insaporire in olio extravergine di oliva uno spicchio di aglio, un paio di foglie di salvia e un mazzetto di gambi di prezzemolo. Togliere aglio e prezzemolo, e rosolare brevemente la parte centrale dell'arzilla, tagliata in tre pezzi, e le ali. Aggiungere con un mestolo l'acqua precedentemente messa a scaldare, e far andare il brodo. Le ali saranno cotte in pochi minuti. Toglietele dalla pentola e continuare a far sobbollire e ridurre il brodo. In una pentola con un fondo di olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino, saltare le cime di broccolo romano. Salare e sfumare con vino bianco. Aggiungere del pomodoro mezzo tempo, lasciare insaporire (dopo aver tolto l'aglio) e aggiungere il brodo di arzilla filtrato. Spolare le ali ed unire metà della carne al brodo.

Cuocere i ravioli direttamente nel brodo di broccoli e arzilla. Impiattare in un capace piatto fondo, guarnire con i filetti di polpa messi da parte, e le cime più tenere del broccolo scottate in padella per pochi secondi. Finire con un filo di olio extravergine.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Trento DOC Brut Millesimato Riserva 'Piancastello' 2016		17.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Dalis Bianco IGP 2020 Vigneti delle Dolomiti		9.9€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
"Gran Masetto" 2015 Vigneti delle Dolomiti IGT Teroldego&Teroldego		47.00€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	