



Paglia e Fieno alla Boscaiola

Fai la sfoglia verde con farina, uova e spinaci. Fai la sfoglia gialla con farina e uova. Lascia riposare mezz'ora. Prepara il sugo con olio, aglio tritato e scalogno, aggiungi i funghi, le zucchine e i pomodorini tutti tagliati a tocchetti.

Regola di sale, pepe e prezzemolo. Tira la sfoglia e fai le tagliatelle "paglia e fieno ". Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la "paglia e fieno ", fai cuocere 5 minuti e condisci con il sugo.

Buon appetito

Ugo Picia

[Read More](#)
