



## Ingannapreti con sugo di vongole

Fai la sfoglia con farina e uova, falla riposare mezz'ora. In una padella fai aprire le vongole con un po' d'acqua. Prepara il sugo con olio, aglio tritato, il pomodoro, sale, pepe e prezzemolo.

Aggiungi le vongole sgusciate e la sua acqua. Tira la sfoglia e forma gli ingannapreti. Fai dei "quadrati", unisci le estremità, 2 da una parte e le altre 2 dall'altra parte. Devono sembrare dei "finti cappelletti".

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli ingannapreti, cuoci 5 minuti e condisci con il sugo.

Buon appetito

Ugo Picia

[Read More](#)

---