



Tagliolini allo scoglio

Prepara la sfoglia con farina e uova. Fai riposare mezz'ora. In una padella capiente fai soffriggere l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, i gamberi, i gamberoni, le vongole, le canocchie, sale, pepe e prezzemolo e fai cuocere il sugo.

Tira la pasta con il mattarello e fai i tagliolini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta e condisci con il sugo di pesce.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
