



Tagliatelle prezzemolate con sugo di vongole

Fai la sfoglia con farina e uova. Lascia riposare mezz'ora. Fai aprire le vongole in una padella e sgusciare la metà. Trita l'aglio e fallo rosolare nell'olio, aggiungi i pomodorini, le vongole sgusciate, sale, pepe e cuoci 10 minuti, poi a fuoco spento aggiungi le vongole nel guscio con la sua acqua.

Tira la sfoglia, inumidisci una metà, posiziona le foglie del prezzemolo e copri con la parte rimasta. Tirarla ancora con il mattarello. Taglia le tagliatelle. Fai bollire una pentola di acqua salata e cuoci la pasta. Scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
