



Strozzapreti con le canocchie

Fai la sfoglia e lascia riposare mezz'ora. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, le canocchie tagliate a pezzi, un po' di panna, sale, pepe e prezzemolo tritato. Porta a cottura.

Tira la sfoglia e forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
