



Strozzapreti verdi con cozze e vongole

Fai la sfoglia e lascia riposare mezz'ora. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, sale, pepe, prezzemolo tritato e fai cuocere 5 minuti. Aggiungi le cozze, le vongole e falle aprire. Tira la sfoglia e fai gli strozzapreti.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 10 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
