



Tagliatelle prezzemolate con il sugo di piselli

Prepara la sfoglia con uova e farina e falla riposare mezz'ora. Trita il sedano, la carota, la cipolla e falli rosolare in un tegame capiente con l'olio, aggiungi la salsa di pomodoro, i piselli, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Tira la sfoglia, inumidisci una metà, posiziona le foglie del prezzemolo, copri con l'altra metà e tira con il mattarello. Taglia le tagliatelle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa le tagliatelle, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
