



Tagliatelle Arcobaleno con Vongole e Pomodorini

Fai lessare la rapa rossa, il cavolo nero, gli spinaci e tritali con un frullatore ad immersione. Con la farina e uova fai 4 impasti, uno con la rapa, uno con gli spinaci, uno con il cavolo e uno con lo zafferano (1 etto di farina, 1 uovo + spinaci... ecc...) e fai riposare. Fai aprire le vongole e sgusciare.

In una padella capiente fai soffriggere l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, le vongole (con la loro acqua) regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Tira le 4 sfoglie e fai 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](#)
