



Tagliolini con le vongole

Fai la sfoglia con farina, uova e falla riposare. Fai aprire le vongole e sgusciare. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, poi le vongole (con la loro acqua) regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Tira la sfoglia e fai i tagliolini. 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](#)
