



Tagliolini Verdi con i Funghi

Fai la sfoglia con farina, uova, spinaci e fai riposare mezz'ora. Prepara il sugo con lo scalogno tritato nell'olio, aggiungi i funghi tagliati a tocchetti, il concentrato di pomodoro, regola di sale, pepe 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](#)
