



Farfalle Colorate con il sugo di Vongole

Con la farina e uova fai 3 impasti. Uno con la rapa rossa + uovo e farina, uno con gli spinaci + uovo e farina, uno con le carote + uovo e farina. Fai riposare. In un tegame fai aprire le vongole. Soffriggi nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, le vongole sgusciate con la loro acqua, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Tira le 3 sfoglie. Con una rotella dentata fai dei rettangoli di 4x2 cm. circa, e, pizzicandoli nel mezzo, forma le farfalle. 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](#)
