



Ingannapreti Bicolore con il Sugo di Pesce

Con la farina e uova fai 2 impasti. 1 con gli spinaci + uovo e farina, 1 con le carote + uovo e farina. Fai riposare. Fai aprire le vongole e sgusciane una metà. Soffriggi nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, le vongole (con la loro acqua) i gamberetti, le canocchie tagliate a pezzi, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Con il mattarello tira le 2 sfoglie, fai dei quadrati di 5x5 cm. circa, unisci le estremità, 2 da una parte e le altre 2 dall'altra parte (devono sembrare dei finti cappelletti). Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli ingannapreti, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
