



Tagliolini Colorati con Gamberi e Zucchine

Con la farina e uova fai 3 impasti. 1 con la rapa rossa + uovo e farina, 1 con gli spinaci + uovo e farina, 1 con le carote + uovo e farina. Fai riposare. In un tegame soffriggi l'aglio tritato nell'olio, aggiungi le zucchine tagliate a tocchetti, i pomodorini, i gamberi, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Con il mattarello tira le 3 sfoglie e forma 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](#)
