



Strozzapreti Colorati con le Canocchie

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 una padella capiente fai soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungi la salsa di pomodoro, le canocchie tagliate a pezzi, la panna, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Con il mattarello tira le 3 sfoglie e forma gli strozzapreti. 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](#)
