



Fagottini di pesce con il sugo di vongole

Con la farina e uova fai 4 impasti. 1 con la rapa rossa + uovo e farina q.b. 1 con gli spinaci + uovo e farina q.b. 1 con la carota + uovo e farina q.b. 1 albume d'uovo + acqua e farina q.b. Fai riposare.

Prepara il ripieno con i filetti di merluzzo e i gamberetti cotti in padella. Fai aprire 1/2 kg. di vongole e sgusciare. Trita tutto il pesce con un frullatore. Fai aprire le restanti vongole. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, le vongole sgusciate (con la loro acqua) regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Tira le 4 sfoglie e con un coppapasta di circa 8 cm. fai dei cerchi.

Metti al centro un po' di ripieno e forma i fagottini. 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](#)
