



Tagliatelle Verdi Pasticciate

Prepara l'impasto con farina, uova, spinaci e fai riposare. Fai soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungi la salsa di pomodoro, la panna, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Con il mattarello tira la sfoglia e forma le tagliatelle.

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](#)
