



Tagliolini al nero di seppia con gamberi e zucchine

Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova, il nero di seppia e lascia riposare mezz'ora. Fai soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, le zucchine (fatte a dadini), i gamberetti, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira la sfoglia e forma i tagliolini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
