



Tagliatelle colorate con panna, prosciutto e piselli

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 le carote + uovo e farina q.b. 1 con il cavolo viola + uovo e farina q.b. Fai riposare mezz'ora. Prepara il sugo con la cipolla tritata nell'olio, aggiungi i piselli, il prosciutto cotto, un po' di panna liquida, regola di sale, pepe e porta a cottura (10-15 minuti). Con il mattarello tira le 4 sfoglie e forma le tagliatelle. 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](#)
