



Tagliolini prezzemolati con tonno e piselli

Fai l'impasto per la sfoglia con tutti gli ingredienti e fai riposare mezz'ora. In un tegame capiente fai cuocere la cipolla tagliata a fettine, aggiungi il tonno, i piselli, le olive, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (10 minuti circa).

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](#)
