



Triangoli di pasta gialla con il sugo di pesce

Fai l'impasto per la sfoglia con la farina, uova, zafferano e fai riposare mezz'ora. Soffriggi nell'olio lo scalogno tritato finemente, aggiungi il concentrato di pomodoro (diluito in un dito d'acqua), le seppie (tagliate a listarelle), i gamberetti, le alici, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere puoi aggiungere un pizzico di peperoncino).

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

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
