



Farfalle rosse con vongole e piselli

Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova, rapa rossa e fai riposare mezz'ora. In una padella capiente fai aprire le vongole e poi sgusciare. Soffriggi nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, i piselli, le vongole sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira la sfoglia, taglia dei piccoli triangoli di 5x3 cm. circa, poi, pizzicandoli nel centro, forma le farfalle. 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](#)
