



## Tagliolini con il pesce

Prepara 2 impasti per la sfoglia: 2 etti di farina + 2 uova – 2 etti di farina + 1 uovo e spinaci lessati e tritati. Fai riposare mezz'ora. In un'ampia padella fai aprire le cozze e le vongole poi sgusciane una metà. Soffriggi nell'olio l'aglio e lo scalogno tritati, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le cozze e le vongole (con la loro acqua), i calamaretti, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere aggiungi un pizzico di peperoncino).

Con il mattarello tira le 2 sfoglie e forma i tagliolini. 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](#)

---