



Strozzapreti con il pesce

Prepara 4 impasti per la sfoglia: 1 con la rapa rossa + uovo e farina q.b. 1 con gli spinaci + uovo e farina q.b. 1 con la carota + uovo e farina q.b. 1 con un etto di farina + albume d'uovo e acqua tiepida q.b. Fai riposare il tutto mezz'ora.

In due padelle capienti fai aprire le cozze, le vongole e poi sgusciare. Prepara il sugo con l'aglio e lo scalogno tritati nell'olio, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le cozze, le vongole (con la loro acqua), le mazzancolle, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura a piacere aggiungi un pizzico di peperoncino).

Con il mattarello tira le 4 sfoglie e forma gli strozzapreti. 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](#)
