



Passatelli rosa con il sugo di vongole

Prepara l'impasto per i passatelli con tutti gli ingredienti e fai riposare mezz'ora. In una padella capiente fai aprire le vongole e sgusciane una metà. Soffriggi nell'olio l'aglio tritato, aggiungi la passata di pomodoro, le vongole (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Fai bollire una pentola di acqua salata e con l'apposito strumento forma i passatelli per poi farli cadere direttamente nell'acqua bollente, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
