



Tagliolini verdi con il sugo di melanzane

Con un frullatore ad immersione trita finemente le foglie di spinaci insieme ad 1 uovo, poi unisci il tutto alla farina, le restanti uova e fai l'impasto per la sfoglia. Fai riposare mezz'ora. Taglia a fette sottili (1 cm.) le melanzane e poi falle grigliare su una piastra per circa 10 minuti. Fai raffreddare e tagliale a cubetti. Soffriggi nell'olio lo scalogno tritato, aggiungi i tocchetti di melanzane, regola di sale, pepe e porta a cottura (circa 10-15 minuti).

Con il mattarello tira la sfoglia 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](#)
