



Tagliolini verdi con il sugo di cozze

Con un frullatore ad immersione trita finemente le foglie di spinaci insieme ad 1 uovo, poi unisci il tutto alla farina, le restanti 2 uova e fai l'impasto per la sfoglia. In un'ampia padella fai aprire le cozze e poi sgusciare.

Soffriggi nell'olio l'aglio e lo scalogno tritati, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), poi le cozze sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con un 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](#)
