



Tagliatelle mari e monti

Fai lessare, separatamente, i piselli e le foglie del cavolo, poi trita il tutto con un frullatore ad immersione. Prepara due sfoglie con la farina, l'uovo e i piselli tritati, poi ancora farina, uovo e cavolo tritato.

Lascia riposare mezz'ora. Pulisci e taglia a pezzetti i funghi. Lava e toglie il carapace alle mazzancolle. In un'ampia padella fai soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i funghi e cuoci 10 minuti, poi le mazzancolle.

Regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura. Con il mattarello tira le due sfoglie e forma le tagliatelle. 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](#)
