



Ingannapreti gialli e prezzemolati con il sugo di canocchie

Prepara l'impasto per la sfoglia con la farina, uova, le bustine di zafferano e il prezzemolo tritato. Impasta bene e poi fai riposare mezz'ora. Nel frattempo trita l'aglio e lo scalogno. In una padella adeguata fai soffriggere nell'olio il trito preparato, aggiungi i pelati, le canocchie pulite e tagliate a pezzi, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira la pasta, forma dei quadrati di circa 5x5 cm., unisci le estremità, due da una parte e le altre due dall'altra parte (devono sembrare dei finti cappelletti). Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli ingannapreti preparati, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia



