



Strozzapreti gialli con funghi e salsiccia



Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova, lo zafferano (sciolto in un dito di acqua calda) e fai riposare mezz'ora.



In una padella adeguata soffriggi, in poco olio, lo scalogno e l'aglio tritati, aggiungi la salsiccia spellata e sgranata, i funghi puliti e mandati, gli spinaci, la panna, regola di sale, pepe e porta a cottura (circa 10-15 minuti).



Con il mattarello tira la sfoglia, taglia la pasta a strisce di 1 cm. (come per fare le tagliatelle) e, arrotolandole con le mani, forma gli strozzapreti.



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](#)

---