

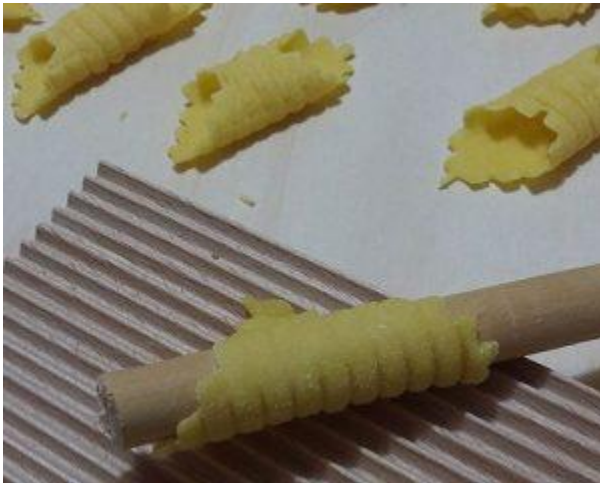


Garganelli di semola con sugo di vongole





Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova, acqua tiepida q.b. e fai riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). In un tegame fai aprire le vongole, sgusciare e tienile a bagno nella loro acqua. In un ampia padella fai soffriggere in due cucchiari di olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le vongole (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (a piacere anche un pizzico di peperoncino).





Con il mattarello tira la sfoglia e, con una rotella dentata, taglia dei quadrati di circa 4x4 cm., avvolgili, in diagonale, su un bastoncino di legno poi arrotolali sul rigagnocchi. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di vongole preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---