



Pasta imbottita con sugo di vongole



Fai l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). In una padella adeguata fai aprire le vongole, sgusciare e falle riposare nella loro acqua. Metti a soffriggere gli spicchi d'aglio tritati in due cucchiari di olio, aggiungi i pomodorini datterino (precedentemente sbollentati e spellati), le vongole (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura

(10-15 minuti). Prepara il ripieno con le due ricotte, il parmigiano, la scorza del limone grattugiata, 1 uovo e amalgama tutto molto bene.



Con il mattarello tira la sfoglia, posiziona su di una metà il ripieno preparato (aiutandoti con una sac à poche), copri con la parte rimasta e, con una rotella dentata forma la pasta imbottita (devono sembrare dei ravioli pieni). Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di vongole. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---