



Strozzapreti di semola con cozze e vongole





Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova, spinaci e lascia riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). In un ampia padella fai aprire le cozze e le vongole, lasciale raffreddare, sgusciate una metà (tieni a parte le altre) e falle riposare nella loro acqua. Soffriggi in poco olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le cozze e le vongole sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (10-15 minuti). Con il mattarello tira la sfoglia, taglia la pasta a strisce di 1 cm. e, arrotolando con le mani forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato e le cozze e vongole tenute a parte. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---