



Farfalle al nero di seppia con sugo di pesce

Realizzazione

Fai sciogliere lo zafferano in mezzo bicchiere di acqua calda. Prepara 2 impasti di sfoglia:

Per la pasta nera: 1 etto di farina, 1 bustina di nero di seppia, 1 uovo.

Per la pasta gialla: 2 etti di farina, lo zafferano con la sua acqua, 1 uovo.

Fai riposare i 2 impasti mezz'ora coperti con pellicola trasparente. In un tegame fai aprire le cozze, le vongole, sgusciare e falle riposare nella loro acqua. Pulisci i gamberetti e togli loro il carapace.





Prepara il fumetto di pesce. Fai soffriggere in poco olio il trito di sedano, carota e cipolla, aggiungi gli scarti dei gamberetti (carapace), sfuma con il vino bianco, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, regola di sale, aggiusta di acqua per coprire, cuoci 30 minuti poi filtra il tutto e tieni a parte il fumetto.

In una padella adeguata, con un po' di olio, soffriggi l'aglio tritato, aggiungi i gamberetti, le cozze e le vongole sgusciate (con la loro acqua), il fumetto di pesce, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (10-15 minuti). Aiutandoti con il mattarello e la macchina per pasta (nonna papera) appiattisci le 2 sfoglie di spessore uguale.





Taglia a strisce di 1 cm. la pasta nera. Inumidisci la pasta gialla e posiziona sopra le strisce di pasta nera (distanziate tra loro). Con la nonna papera assottiglia, man mano, tutta la sfoglia.

Con una rotella dentata taglia dei piccoli rettangoli di 5x3 cm. circa, poi, pizzicandoli nel centro forma le farfalle. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato.





Servi nei piatti e porta in tavola. Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
