



Pappardelle prezzemolate con cozze e vongole



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pappardelle prezzemolate con cozze e vongole

Primo di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta ripiena

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 200 g Farina 00

- 200 g semola rimacinata di grano duro
- 200 g albumi
- 1 kg cozze
- 1 kg vongole
- 1 spicchio aglio
- q.b. prezzemolo in foglie
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con le 2 farine, gli albumi e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Nel frattempo in una padella adeguata fai soffriggere in due cucchiai di olio lo spicchio d'aglio, aggiungi le cozze, le vongole (precedentemente pulite e lavate), falle aprire, lasciale raffreddare, sgusciare, filtra il loro liquido, rimetti tutto sul fuoco e lascia rapprendere pochi minuti.
2. Con il mattarello tira la pasta, su di una metà posiziona le foglie di prezzemolo, copri con la parte rimasta e aiutandoti con il mattarello o la macchina per pasta appiattisci tutto molto bene.



3. Con un coltello a lama larga taglia le pappardelle.



4. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
