



Tagliolini al prezzemolo con sugo di vongole



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Tagliolini al prezzemolo con sugo di vongole

Primo di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta, pasta all'uovo

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 3 uova

- 1 manciata prezzemolo
- 1 kg vongole
- 1 cipolla bianca
- 300 g pomodorini
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con il prezzemolo e 1 uovo tritato con un frullatore ad immersione. Aggiungi il trito alla farina e alle restanti uova e forma un panetto ben amalgamato. Lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.



2. In una larga padella con due cucchiari di olio ed 1 spicchio d'aglio schiacciato fai aprire le vongole. Lascia raffreddare, sgusciare una metà e filtra il liquido. In un'altra padella fai scaldare in un giro di olio la cipolla tritata grossolanamente, aggiungi i pomodorini, qualche foglia di prezzemolo, regola di sale, pepe e cuoci fino a che è tutto ben cotto. A questo punto spegni il fuoco e unisci tutte le vongole con la loro acqua.



3. Con il mattarello tira la sfoglia e con un coltello a lama larga forma i tagliolini.



4. 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...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
