



Tagliolini rosa con le vongole



[Stampa ricetta](#)

## Tagliolini rosa con le vongole

Pasta fresca all'uovo colorata

Cottura 5 min

30 min

Tempo totale 35 min

Portata: carboidrati, Pesce, Primi, Primi di pesce

Cucina: Italiana

Keyword: pasta all'uovo, pesce

Difficoltà: facile

Costo: medio

Porzioni: 4

Cost: Medio

## Ingredienti

- 400 g farina 00
- 1 uovo
- 1 rapa rossa
- 1 kg vongole
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. peperoncino
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio extravergine d'oliva

## Istruzioni

1. (Per ottenere il succo della rapa devi usare un estrattore di succo, poi aggiungi acqua per poter fare la pasta rosa).



2. In una padella capiente, in due cucchiari di olio, fai rosolare l'aglio tritato; aggiungi il prezzemolo, il peperoncino, le vongole, chiudi con il coperchio e lasciale aprire.



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



4. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)

---