



Passatelli con le vongole

Con tutti gli ingredienti prepara l'impasto per i passatelli. Fai riposare. In una padella fai aprire le vongole e sgusciare una metà. Fai soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, le vongole (con la loro acqua) regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Fai bollire una pentola di acqua salata. Forma i passatelli con il suo apposito attrezzo e tuffati direttamente nella pentola. Cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
