



Pappardelle Bicolore con Piselli e Gamberetti

Prepara 2 sfoglie: 2 etti di farina più 2 uova con spinaci, 2 etti di farina più 2 uova con lo zafferano. Fai riposare mezz'ora. Taglia a tocchetti la cipolla, falla soffriggere nell'olio, aggiungi i piselli, i pomodorini, i gamberetti, regola di sale, pepe e porta a cottura.

Tira le due sfoglie e con una rotella dentata forma le pappardelle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
