



Ingannapreti colorati con il sugo di pesce

Per condire: 1/2 kg. di vongole – 1/2 kg. di cozze – 1/2 kg. di canocchie – 10 pomodorini ciliegino – 3 spicchi d'aglio – sale – pepe – prezzemolo – olio q.b. Con la farina e uova fai 4 impasti: 1 con gli spinaci + uovo e farina q.b. 1 con le carote + uovo e farina q.b. 1 con la rapa + uovo e farina q.b. 1 con il nero di seppia + uovo e farina q.b. Fai riposare mezz'ora. Nel frattempo fai aprire le cozze, le vongole e poi sgusciare.

Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, le canocchie tagliate a pezzi, le cozze e le vongole (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura. Con il mattarello tira le 4 sfoglie, fai dei quadrati di circa 5x5 cm. unisci le estremità, 2 da una parte e le altre 2 dall'altra parte (devono sembrare dei finti cappelletti). Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
