



Strozzapreti con il sugo di pesce

Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, albume, acqua tiepida e fai riposare mezz'ora. Fai aprire le cozze, le vongole e sgusciane una metà. Soffriggi nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, poi le canocchie, le mazzancolle, le cozze e le vongole sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira la sfoglia e forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola, condisci con il sugo e le vongole rimaste. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
