



Strozzapreti con le vongole

Fai 2 sfoglie: 2 etti di farina + albume d'uovo e acqua tiepida q.b. 2 etti di farina + uovo e spinaci lessati e tritati. Fai riposare mezz'ora. In una padella fai aprire le vongole e poi sgusciare. Soffriggi nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, le vongole sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira le 2 sfoglie e forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
