



Tagliolini di mare



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Tagliolini di mare

Primo di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta, pesce

Difficoltà: media

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 209kcal

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 4 uova
- 500 g vongole
- 500 g canocchie
- 300 g pomodorini rossi e gialli
- 2 spicchi aglio
- q.b. vino bianco
- q.b. peperoncino
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.
2. Metti a soffriggere 2 spicchi d'aglio con l'olio in una padella capiente, unisci i pomodorini, regola di sale, pepe, peperoncino e fai cuocere fino a ch     rosolato.
Togli l'aglio e aggiungi le canocchie pulite e tagliate, bagna con del vino bianco e lascia sfumare a fuoco vivo. A parte fai aprire le vongole che poi aggiungerai al sugo con il liquido filtrato.
Spolvera di prezzemolo e fai addensare
3. Con il mattarello tira la sfoglia e con un coltello a lama larga forma i tagliolini.
Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di pesce preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 209kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
