



Lasagna aperta prezzemolata con cozze e vongole

Fai l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora. Fai aprire le cozze, le vongole e sgusciarle. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, le cozze e le vongole sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Con il mattarello tira la sfoglia e forma dei quadrati di circa 10×10 cm. Posiziona alcune foglie di prezzemolo su 4 quadrati (precedentemente inumiditi), copri con altrettanta pasta e tira con il mattarello. Fai bollire una pentola di acqua salata e lessa la pasta.

Prepara 4 lasagne di almeno 3 strati alternate con il sugo, per poi avere l'accortezza di lasciare sopra ad ognuna di esse la parte con il prezzemolo (tieni a parte un po' di condimento per guarnire). Metti in forno caldo 180 gr. per circa 20 minuti (il tutto coperto con carta stagnola). Servi nei piatti, decora con il sugo rimasto e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/ricette-tipiche-romagnole/primi/lasagna-aperta-prezzemolata-con-cozze-e-vongole.html>