Farfalle Prezzemolate con Gamberi e Zucchine

Fai la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz’ora. Prepara il sugo con l’aglio tritato nell’olio, aggiungi i pomodorini, le zucchine tagliate a cubetti, i gamberetti sgusciati, regola di sale, pepe e fai cuocere 10/15 minuti. Tira la sfoglia sottile, inumidisci una metà, posiziona le foglie di prezzemolo, copri con l’altra metà e tira ancora con il mattarello.

Con una rotella dentata fai dei rettangoli di 5×3 cm. e con le dita stringili nel mezzo per formare le farfalle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa le farfalle, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More