



Pappardelle prezzemolate con il sugo di cozze

Fai la sfoglia con farina, uova e lascia riposare. Fai aprire le cozze e poi sgusciare. Soffriggi nell'olio l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini, cuoci 5 minuti, poi le cozze (con la loro acqua) regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Tira la sfoglia sottile, inumidisci una metà, posiziona le foglie del prezzemolo, copri con l'altra metà e tira ancora con il mattarello. Con una rotella dentata taglia le pappardelle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
