



## Tagliatelle gialle prezzemolate con il sugo di vongole

Fai l'impasto per la sfoglia con la farina, uova, lo zafferano, sciolto in un dito d'acqua, il prezzemolo tritato e fai riposare mezz'ora. In una padella fai aprire le vongole e sgusciare una metà. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, le vongole sgusciate (con la loro acqua) regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira la sfoglia e forma le tagliatelle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola, condisci con il sugo e le vongole rimaste. Porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---