Tagliolini prezzemolati con il sugo di canocchie

Prepara l’impasto per la sfoglia con farina, uova, prezzemolo tritato e amalgama bene. Fai riposare mezz’ora. In un ampia padella fai soffriggere nell’olio l’aglio tritato, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le canocchie (tagliate a pezzi), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Con il mattarello tira la sfoglia e forma i tagliolini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More