



Strozzapreti prezzemolati con sugo di pesce







Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, albume d'uovo, acqua tiepida q.b. e lascia riposare mezz'ora. In una pentola, con abbondante acqua, fai scottare i granchi 5 minuti dal bollore e poi scola. Lascia raffreddare. In una padella adeguata soffriggi in poco olio l'aglio tritato, aggiungi il pomodoro, le canocchie pulite e tagliate, le vongole lavate, i granchi, anch'essi puliti e tagliati, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere aggiungi un pizzico di peperoncino).

Con il mattarello tira la sfoglia, inumidisci una metà, posiziona le foglie di prezzemolo, copri con la parte rimasta e, aiutandoti ancora con il mattarello, assottiglia il tutto. Taglia la pasta ottenuta a strisce di 1 cm. (come per fare le tagliatelle) e, arrotolandole con le mani forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---