



Garganelli colorati con il salmone

Prepara gli impasti per la sfoglia con: 1 etto di farina +1 uovo — 1 etto di farina + 1 uovo e la rapa rossa lessata e tritata — 1 etto di farina + 1 uovo e gli spinaci lessati e tritati. Fai riposare i 3 impasti per mezz'ora. In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, lo scalogno tritato, aggiungi il salmone tagliato a piccoli pezzi, la panna liquida e cuoci pochi minuti.

Con il mattarello tira le 3 sfoglie, ricava, da ognuna di esse, dei quadrati di circa 5x5 cm., posiziona la pasta "a forma di rombo" intorno ad un bastoncino di legno e fai scorrere, arrotolando, sull'arriccia gnocchi. Metti a bollire una pentola di acqua salata, tuffa i garganelli preparati, cuoci 5 minuti, scola e falli saltare, per pochi minuti, nella padella con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia



[Read More](#)
