



Ingannapreti con le vongole

Con un frullatore ad immersione trita gli spinaci (lavati e strizzati) con 1 uovo. Unisci il tutto alla farina, 2 uova e prepara l'impasto per la sfoglia. Fai riposare mezz'ora. In un tegame fai aprire le vongole, poi sgusciare e farle riposare nella loro acqua. Nel frattempo, in una padella adeguata, fai soffriggere in un po' di olio l'aglio tritato, aggiungi la salsa di pomodoro, le vongole sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (5-10 minuti).

Con il mattarello tira la sfoglia, forma dei quadrati di circa 6x6 cm. unisci le punte, due da una parte e le altre due dall'altra parte (devono sembrare dei finti cappelletti). Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli ingannapreti, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia



[Read More](#)
