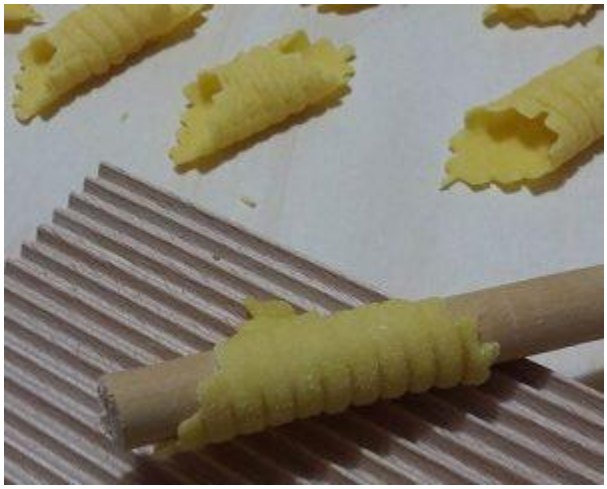
Garganelli di semola con sugo di vongole

Prepara l’impasto per la sfoglia con farina, uova, acqua tiepida q.b. e fai riposare mezz’ora (coperto con pellicola trasparente). In un tegame fai aprire le vongole, sgusciale e tienile a bagno nella loro acqua. In un ampia padella fai soffriggere in due cucchiai di olio l’aglio tritato, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le vongole (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (a piacere anche un pizzico di peperoncino).



Con il mattarello tira la sfoglia e, con una rotella dentata, taglia dei quadrati di circa 4×4 cm., avvolgili, in diagonale, su un bastoncino di legno poi arrotolali sul rigagnocchi. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di vongole preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More