



Strozzapreti alla pescatora



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Strozzapreti alla pescatora

Primo di pesce

Preparazione	35 min
Cottura	5 min
Tempo totale	40 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta

Difficoltà: media

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 550kcal

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 1 albume di uovo
- q.b. acqua tiepida
- 1 kg vongole
- 500 g canocchie
- 300 g mazzancolle
- 300 g calamari
- 300 g pomodori pelati
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, albume d'uovo, acqua tiepida q.b. e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Pulisci con cura i diversi tipi di pesce. Fai aprire su fiamma vivace le vongole con mezzo bicchiere di acqua.
2. Sgusciatole, scolale e filtra il liquido. In una padella adeguata fai imbiondire in due cucchiai di olio l'aglio tritato, unisci i calamari tagliati a rondelle, i pomodori pelati, le canocchie tagliate a pezzi, le mazzancolle, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e cuoci 10-15 minuti. Aggiungi le vongole sgusciate con il loro liquido e prosegui la cottura per altri 5-6 minuti.



3. Con il mattarello tira la sfoglia, taglia la pasta a strisce di 1 cm., arrotola con le mani e forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di pesce preparato.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 550kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
