Tagliatelle al sugo di pesce

Stampa ricetta

5 da 1 voto

Ricetta Tagliatelle al sugo di pesce

Primo di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	21 min
Lasciare a riposo	30 min
Tempo totale	51 min

Portata: Primi
Cucina: Romagnola
Keyword: pasta all'uovo
Difficoltà: difficile
Costo: alto
Porzioni: 4 persone
Calorie: 480kcal

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 4 uova
- 1 kg vongole
- 300 g gamberetti (code)
- 300 g calamari
- 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, uova e lascia riposare mezz’ora coperto con pellicola trasparente.

2. Pulisci con cura i calamari e gamberetti. Fai aprire su fiamma vivace le vongole con due cucchiai di olio e mezzo bicchiere d’acqua, sgusciale, filtra il liquido e tieni a parte.
3. In una padella adeguata fai soffriggere in un giro di olio l’aglio tritato, unisci i calamari tagliati a rondelle, i gamberetti, i pomodorini tagliati a metà, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e cuoci 10-15 minuti.
4. A questo punto aggiungi le vongole sgusciate con la loro acqua e prosegui la cottura per altri 5-6 minuti. Con il mattarello tira la sfoglia e con un coltello a lama larga forma le tagliatelle.
5. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di pesce preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 480kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito… PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

Read More