Tagliolini vongole e capperi

Stampa ricetta

Tagliolini vongole e capperi

Gustoso primo di mare con pasta fresca all'uovo

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Riposo sfoglia	30 min
Tempo totale	35 min

Cucina: Di mare, Italiana
Keyword: capperi, mare, primo di mare, tagliolini, vongole
Difficoltà: facile
Costo: basso
Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 400 g farina 00
- 4 uova
- 50 g pomodori secchi
- 50 g capperi sotto sale
- 1 kg vongole
- 1 limone
- 1 aglio spicchio
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. peperoncino
- 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. Nel frattempo, in un tegame capiente, fai aprire le vongole, sgusciane una metà, filtra il liquido e tieni a parte

3. In una padella adeguata scalda 4 cucchiai di olio, unisci l'aglio tritato, i pomodori tagliati a filetti, i

capperi dissalati, tutte le vongole con la loro acqua, la scorza grattugiata e il succo del limone, regola di sale, pepe, prezzemolo, peperoncino (a piacere) e cuoci qualche minuto fino a ché è tutto insaporito

4. Con il mattarello tira la sfoglia e con un coltello a lama larga forma i tagliolini

5. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato
6. Servi nei piatti e porta in tavola

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

Read More