

PAPPARDELLE AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- farina (200g)
- aglio
- 2 uova
- vino bianco (65ml)
- cozze con guscio (800g)
- timo
- vongole con guscio (800g)
- pepe nero

Come si prepara

Per la pasta mettete la farina a fontana con al centro le uova, il sale, il timo fresco sbriciolato e aggiungete 2 gusci d'olio.

Impastate il tutto finché la pasta non fa le bolle. Stendetela poi abbastanza sottile e tagliatela a strisce larghe e non troppo lunghe.

Raschiate e pulite i frutti di mare, fateli aprire in due cucchiaini d'olio con uno spicchio di aglio intero.

Appena aperti, sgusciateli e teneteli da parte e conservate, dopo averlo ben filtrato, anche il liquido di cottura.

Mettete in una padella l'olio, il succo dei frutti di mare, un cucchiaino di farina e mezzo bicchiere di vino bianco; aggiustate di sale e pepe e fate addensare un poco, quindi aggiungete tutti i molluschi sgusciati.

Fate cuocere la pasta, scolatela al dente, versatela nel sugo caldo, mescolatela bene e servite.

Difficoltà: 4

Tempo: 60

Tags



cozze, frutti di mare, pappardelle, vongole

