



CUCINA CON NOI!

Fazzoletti di seta con taccole, totanetti, vongole veraci e pecorino romano

INGREDIENTI

500 g di farina 00

4 uova

sale

olio extravergine d'oliva

300 g di Taccole Orogel

300 g di cuffiette (totanetti molto teneri)

200 g vongole veraci

100 g di pecorino romano grattugiato

1 spicchio d'aglio tritato

1 bicchiere di vino bianco secco

Prezzemolo Orogel

3 pomodorini piccadilly

1 bicchiere di olio extravergine d'oliva

sale

pepe



60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea, fare riposare.
- 2** Stufare intanto le taccole con olio extravergine d'oliva e aglio, aggiungere le vongole, sfumare con il vino e lasciar aprire con l'aiuto di un coperchio. Regolare di sale e pepe.
- 3** Tirare la pasta molto sottile sino ad ottenere una sfoglia pari allo spessore della seta, tagliare delle lasagnette da cuocere in abbondante acqua salata, scolare e condire nel sauté aggiungendo

per ultimo i totanetti e i pomodorini; aggiustare di sale, una bella manciata di pecorino romano e prezzemolo.

4

Comporre il piatto con guarnizione di erbe aromatiche.

