

Grattata Di Pasta Fresca Con Cannellini, Vongole

E Ciliegini Salentini

Bollire i fagioli cannellini. Tritare aglio e peperoncino. Spadellare le vongole, i pomodorini ciliegia, l'olio. Tritare il prezzemolo. Impastare la farina, la farina di semola, le uova pastaia. Insaporire con sale, pepe e dado. Mentre cuociamo i fagioli, impastare la pasta fresca (che deve risultare dura dura), pulire le vongole, aprirle e togliere l'anima saltare in padella con olio e il fondo di aglio e peperoncino; a questo punto metteremo i fagioli cotti con un po' di acqua di cottura lasciar crogiolare e intercalarvi gli spicchi di pomodoro. Non rimane che cuocere la pasta che aiutandosi con il grattino da fare le losanghe, la gratteremo. Una volta cotta salteremo e aggiusteremo di sapore e serviremo.

Ingredienti

100 G Fagioli Cannellini
15 G Aglio E Peperoncino
300 G Vongole Veraci
150 G Piccoli Spicchi Di Pomodorini Ciliegia
8 Cl Olio D'oliva Extra-vergine
50 G Prezzemolo
250 G Farina Bianca Oo
50 G Farina Di Semola
180 G Uova Pastaia
Sale
Pepe
Dado

Note

Preparazione: 60 minuti.