

PRIMI PIATTI

# Bentagliati alle mazzancolle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 55 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Per la sfoglia; 400 g di farina

4 uova.

## PER IL SUGO

4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 cipolla

circa 10 pomodorini ciliegini

poco prezzemolo

250 g di mazzancolle già pulite

125 ml di panna da cucina.

## PREPARAZIONE



**2** Per la sfoglia: impastare farina ed uova fino ad avere una pasta liscia ed omogenea.



**3** Con un mattarello stendete la pasta fino ad avere una sfoglia non troppo sottile.

Con uno stampino tagliate la pasta.



**4** Per il sugo: tritare finemente la cipolla ed il prezzemolo.

In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio.

Unite i pomodori divisi a metà ed il prezzemolo.



**5** Quando i pomodorini sono ben appassiti unite le mazzancolle.



6 Mescolare ed unite la panna da cucina.



7 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Scolatela ed unitela al sugo.

Mescolare bene ed impiattare.

