

PRIMI PIATTI

## Maltagliati bicolore con cozze, vongole e tonno

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

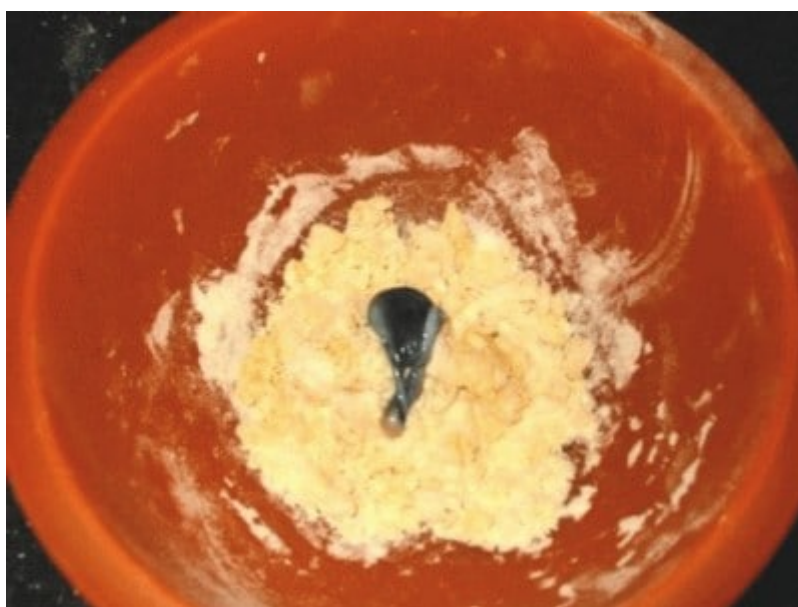
- 3 uova
- 300 g di farina
- 1 cucchiaino di nero di seppia
- 300 g di cozze pulite
- 300 g di vongole
- 300 g di tonno fresco
- 2 pomodori
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva.

### PREPARAZIONE

1 Impastare le uova con la farina e dividete l'impasto in due ciotole.



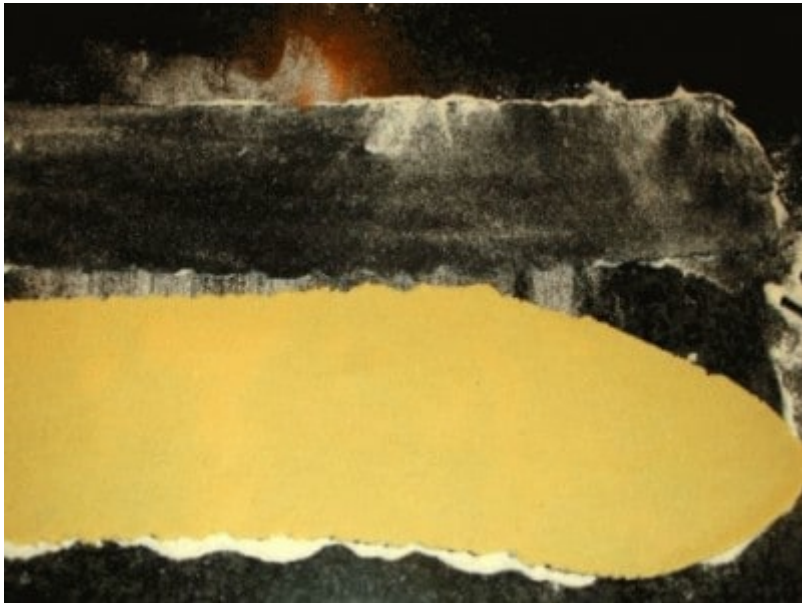
2 In una parte aggiungete il nero di seppia.



3 Impastate bene fino a quando otterrete una pasta omogenea.



4 Con il mattarello tirete la sfoglia e lasciatela asciugare.



5 In una padella mettete 3 cucchiai di olio e aglio, fate scaldare e aggiungete le cozze e le vongole, mescolare coprite e lasciate aprire i molluschi.



- 6 In una seconda padella mettete un filo di olio e il tonno tagliato a pezzetti, salate, pepate e fate soffriggere fino a quando il tonno è cotto.



- 7 Fate sbollentare in una pentola piena di acqua i pomodori per 2 minuti, eliminate la pelle ed i semi e tagliateli a pezzettini.

Da una parte delle cozze e delle vongole togliete il guscio.





8 Tagliare la pasta formando i maltagliati .



9 Fate bollire la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e fatela saltare nella padella con il sugo aiutandovi con l'acqua rilasciata dai molluschi ben filtrata.



10 Verso fine cottura unite il pomodoro.

Tritare il prezzemolo.

Servire la pasta ben calda con poco prezzemolo.



