

chicchi di melograno

cerfoglio

PREPARAZIONE

1 Impastate la pasta all'uovo e fatela riposare sotto un panno umido per circa mezz'ora.

Tirate la pasta in sfoglie ed ottenete dei quadrati di 10 cm circa di lato.

A parte fare soffriggere in olio uno spicchio d'aglio ed aggiungete le seppioline pulite e tagliate a listarelle.

In un'altra padella fate aprire i frutti di mare ed eliminate quasi tutti i gusci e metteteli nella padella dove stanno cuocendo le seppioline.

Irrorate con il vino bianco secco, unite gli asparagi tagliati fini e i pomodorini tagliati in 4.

Aggiungete sale, pepe e fate cuocere a fuoco vivace per 5 minuti circa.

Aggiungete il trito di basilico e prezzemolo.

A parte in abbondante acqua salata e con un filo d'olio extravergine d'oliva cuocete le sfoglie per circa 5 minuti.

Disponete una sfoglia sul piatto, aggiungete l'intingolo ottenuto con asparagi, pomodori e frutti di mare, ed un'altra sfoglia sopra.

Servite con olio d'oliva extravergine, alcuni frutti di mare con il loro guscio, un po' di chicchi di melograno e foglioline di cerfoglio.