

## TAGLIATELLE CON MAZZANCOLLE E ZUCCHINE



### Ingredientes Menù

50 g. Èmazzancolle - MJ1  
q.b. Ènerodiseppia - WBQ  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredientes

70 g. Tagliatelle  
20 g. Zucchine  
q.b. Sale e pepe  
q.b. Aglio tritato  
q.b. Prezzemolo

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 1 porzione

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. In una padella rosolare aglio con un goccio d'olio. Ed aggiungere poi le zucchine tagliate a cubetti. Ora aggiungere Èmazzancolle e un po' di prezzemolo,. Lasciare insaporire. Quando le tagliatelle sono pronte saltare il tutto amalgamando tagliatelle e sugo. Decorare il fondo del piatto spennellando con Ènerodiseppia. Prendere le tagliatelle, arrotolarle e posizionarle al centro del piatto. Aggiungere il condimento e ultimare con prezzemolo e un goccio di olio extravergine di oliva.