TAGLIATELLE CON MAZZANCOLLE E ZUCCHINE



Ingrédients Menù

50 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Ènerodiseppia - WBQX

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

70 g. Tagliatelle

20 g. Zucchine

q.b. Sale e pepe

q.b. Aglio tritato

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

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.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)