

TAGLIATELLE CON MAZZANCOLLE E ZUCCHINE



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine