



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON ZUCCHINE CROCCANTI E SARDINE

zuccherofarina.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di tagliolini al nero di seppia freschi
2 zucchine piccole
1 spicchio di aglio in camicia
1 cfz di sardine
Olio evo Dante
sale fino

Preparazione:

Grattugiare una zuccina con lama grossa, far soffriggere in padella con olio evo e lo spicchio di aglio. Aggiungere le sardine sgocciolate, salare. Tagliare a tocchetti sottili l'altra zuccina, friggerla in olio ben caldo e scolare tamponando con carta assorbente. Far bollire i tagliolini in abbondante acqua salata, saltare con il sughetto di pesce e guarnire con le zucchine fritte. Se necessario aggiungere un filo di olio a crudo.

