



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

TAGLIATELLE CON FRITTURA DI MAZZANCOLLE E ZUCCHINE

www.nellacucinadiely.it



Ingredienti x 6 persone:

600 g di mazzancolle già sgusciate
1 zuccina
500 g di tagliatelle secche
il succo di un limone
sale q.b.
farina per infarinare
Olio Extravergine di Oliva Dante per friggere

Preparazione:

Lavate e tagliate a julienne la zuccina e lavate e asciugate le mazzancolle. In una pentola antiaderente mettete l'olio nella quantità necessaria per friggere entrambi gli ingredienti. Nel frattempo portate a bollire l'acqua per la pasta, salatela e versateci le tagliatelle. Ora fate scaldare l'olio e friggete prima le zucchine e poi le mazzancolle che avrete infarinato, versateli su due piatti ricoperti di carta da cucina dove assorbirà l'unto in eccesso. Ora la pasta è pronta scolatela, condite con un filo d'olio extravergine, aggiungete le zucchine e le mazzancolle e per finire il succo di limone.

