



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## TAGLIATELLE CON FRITTURA DI MAZZANCOLLE E ZUCCHINE

[www.nellacucinadiely.it](http://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.

