



## TAGLIATELLE FUNGHI GAMBERI E MOZZARELLA

magieaifornelli.altervista.org



### Ingredienti per 4:

Tagliatelle g 400  
g 400 di gamberi  
1 zucchina grande  
g 200 di funghi pioppini  
5/6 pomodorini bene maturi possibilmente del "piennolo"  
g 200 di mozzarella di bufala a dadi abbastanza grandi  
7 cucchiaini Olio evo (io ho usato Dante)  
vino bianco  
Aglio in camicia 1 spicchio  
Sale  
Pepe di mulinello  
Prezzemolo trito

### Preparazione:

In un tegame (consiglio alluminio o rame stagnato per il pesce) facciamo soffriggere leggermente lo spicchio di aglio in olio, aggiungiamo la zucchina tagliata in piccoli dadi, facciamo cuocere a fiamma moderata, dopo 1 minuto uniamo i funghi poi i pomodorini, lasciamo cuocere ancora 3 minuti a fuoco vivace con un cucchiaino di vino bianco infine uniamo i gamberi che cuoceranno in brevissimo tempo, saliamo. Lessiamo la pasta al dente, aggiungiamo al condimento preparato qualche cucchiaino di acqua della pasta, uniamo le tagliatelle e lasciamo insaporire a fiamma sostenuta, pepiamo e uniamo il trito di prezzemolo. Lontano dal fuoco e da ultima uniamo i dadi di mozzarella che non dovranno filare.