Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Andrea Bosi

Tagliolini ai tre sapori

Ricetta del mese

Ingredienti

- Salmone in trancio a pezzetti
- Code di mazzancolle
- Mezzo zucchino tagliato a Julienne
- Olio
- Aglio
- Timo

Preparazione

- Imbiondire l’aglio con poco olio, aggiungere i pezzetti di salmone e le mazzancolle.
- Appena arrossate le code, aggiungere i bastoncini di zucchino ed il timo.
- Continuare la cottura ma solo per un paio di minuti, poi saltare i tagliolini con un poco d’acqua di cottura.

Nota

Essenziale è la breve cottura degli ingredienti e la loro assoluta freschezza, il salmone e le code di mazzancolle vanno appena arrossati, lo zucchino deve restare di un bel verde vivo.