



Tagliolini con gamberi e zucchine

Fai la sfoglia con farina e uova e fai riposare mezz'ora. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i gamberetti, le zucchine tagliate a tocchetti, sale, pepe e prezzemolo tritato.

Fai cuocere 15 minuti. Tira la sfoglia e fai i tagliolini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
