



Tagliatelle zucchini e mazzancolle



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Tagliatelle zucchini e mazzancolle

Primo piatto con saporite zucchini

| | |
|--------------|--------|
| Preparazione | 15 min |
| Cottura | 10 min |
| Tempo totale | 25 min |

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta, pesce

Difficoltà: media

Costo: alto

Porzioni: 3 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 375 g tagliatelle
- 1 zuccina
- 150 g mazzancolle già pulite
- q.b. aglio
- q.b. prezzemolo
- q.b. cipolla
- q.b. sale
- q.b. panna
- 1/2 bicchiere vino bianco
- q.b. parmigiano
- 1 bicchierino grappa (o acquavite)

Istruzioni

1. Tagliare la zuccina a metà (per me la zuccina è sempre e solo quella verde chiara), metà la grattugiate con la grattugia a fori molto larghi, l'altra metà tagliate a cubetti piccoli.
2. Preparate un soffritto con aglio, cipolla, prezzemolo, aggiungete la zuccina, sia grattugiata che i dadini e salate. Fate lessare le mazzancolle per qualche minuto, scolate e tagliateli a pezzi grossolani, magari qualcuna dividetela solo a metà.
3. Aggiungete anche le mazzancolle alla zuccina, mettete il bicchierino di grappa e il vino, a fine cottura aggiungete un po' di panna, non serve tanta...la zuccina è già diventata cremosa di suo! Lessate e scolate le tagliatelle, aggiungete il condimento con zucchine e mazzancolle, un pò di parmigiano...et voilà!

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Bon Appetit!

Patrizia Delvecchio

[Read More](#)
