

Tagliolini ai tre sapori

Ingredienti :

Salmone in trancio a pezzetti, code di mazzancolle, mezzo zucchini 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 zucchini ed il timo.
- Continuare la cottura ma solo per un paio di minuti, poi saltare i tagliolini con un poco d'acqua di cottura.

Note :

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

