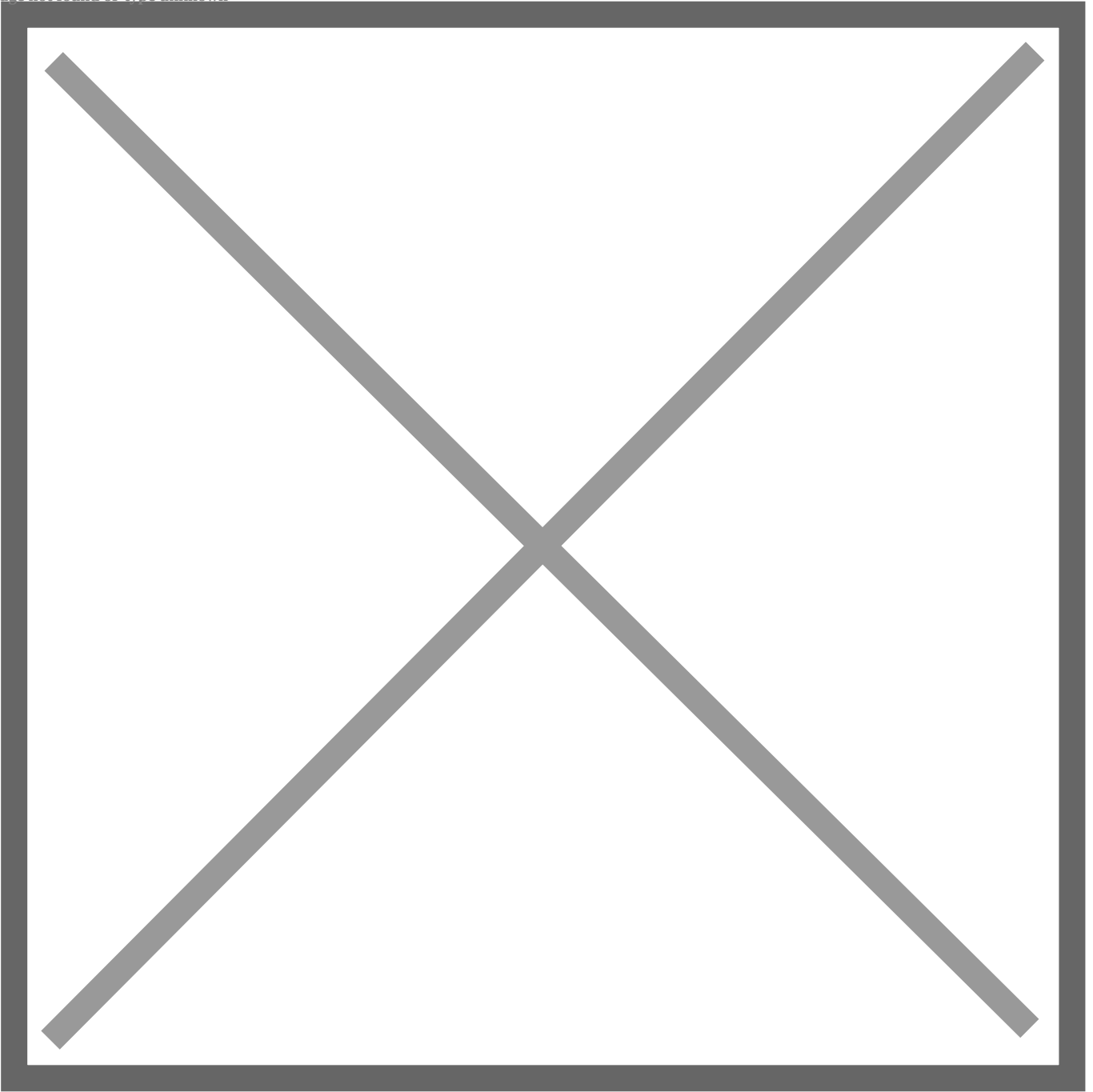


Tortiglioni con zucchini e cozze

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- 200 g di tortiglioni
- 100 g di cozze nere sgusciate
- 1 zucchini grattugiata

- pomodorini quantità a piacere

- aglio

- origano

- prezzemolo

- olio extravergine di oliva

- sale

Esecuzione

Cuocere i tortiglioni in acqua salata; nel frattempo mettere in un tegame un po' di olio extravergine di oliva insaporito con dell'aglio e soffriggere la zuccina grattugiata. Quindi aggiungere le cozze, i pomodorini tagliati a dadini e l'origano; salare e cuocere per 5 minuti. Scolare i tortiglioni nel sughetto preparato e fare insaporire a fuoco vivo per qualche minuto; decorare il piatto con il prezzemolo tritato e servire.