



IL BOTTACCIO

## *Tagliolini Neri in salsa di Zucchine e Cozze*

*La ricetta è una libera rielaborazione di una pasta nata sulla costa sorrentina. Unisce i colori accesi delle cozze alla tonalità di verde delle zucchine rendendo il piatto particolarmente piacevole.*

### **Ingredienti per quattro persone:**

4		Zucchine piccole
500 g		Cozze con guscio
2 cl	/	1 Cucc
40 cl	/	1/2 tazza
1		Spicchio d'aglio
1		Rametto di Timo
1		Noce di Burro
1/2		Pomodoro a cubetti
		Sale quanto basta

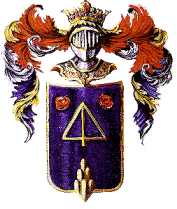
---

Preparare 400 gr di tagliolini secondo la ricetta della pasta all'uovo aggiungendo il nero di seppia all'impasto.

Tagliare le zucchine a "julienne", lavare le cozze e togliere il fili centrale.

Scaldare la padella con l'olio, il timo e lo spicchio d'aglio lasciando soffriggere per pochi minuti.





## IL BOTTACCIO

Aggiungere le cozze e dopo due minuti spruzzare col vino bianco. Lasciar cuocere fino a che i gusci non si siano aperti unendo le zucchine ed il brodo di cozze. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata per circa un minuto e scolarli nel sugo. Saltare aggiungendo il pomodoro a cubetti, la noce di burro ed un po' di prezzemolo tritato. Aggiustare di sale e servire caldo.

