

Tajarin al cartoccio

200 gr seppie
200 gr vongole
200 gr gamberetti
250 gr di pomodori pelati
prezzemolo

2 spicchi d'aglio
sale e pepe
olio d'oliva
I Tajarin (400gr) si cuociono per
quattro minuti in acqua bollente

Mettete a soffriggere in poco olio due spicchi di aglio interi che verranno tolti appena imbionditi. Aggiungere seppie, vongole, gamberetti. Appena sono imbionditi aggiungete pomodori pelati in filetti e fate cuocere per 10-15'. Aggiungere il sale a piacere. Cuocete i tagliolini al dente e conditeli con il sugo già preparato, al quale sarà stato aggiunto, all'ultimo momento, una manciata di prezzemolo tritato. Mettete il tutto in un foglio di carta stagnola e passatelo in forno 8-10'. Aprite il cartoccio davanti ai commensali, servite e fate aggiungere, a piacere, un filo d'olio e

Azienda Agricola Olivazzi - Quattordio (AL) Italy



Mariano di Felizzano

 www.olivazzi.it