

Tajarin con zucchine e asparagi

2 zucchine,
10 asparagi,
12 pomodorini,
2 scalogni,
2 cucchiaini di olio extra vergine

d'oliva,
40 g di burro,
timo, prezzemolo, basilico,
sale e pepe
I Tajarin si cuociono per

Raschiate leggermente gli asparagi alla base, quindi scartate la parte dura e tagliateli a tronchetti; scottateli brevemente in acqua salata in ebollizione e scolateli. Lavate e spuntate le zucchine e tagliatele a julienne la sola parte verde. Tuffate i pomodorini in acqua bollente, passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e divideteli a spicchi, scartando i semi. Scaldate la metà dell'olio con il burro e fatevi appassire uno scalogno affettato. Unite la julienne di zucchine dopo una brevissima cottura, quindi aggiungete anche gli asparagi. Insaporite con sale e pepe e date ancora due o tre minuti di cottura. Scaldate un cucchiaio d'olio in un'altra padella e fatevi appassire lo scalogno affettato. Unite i pomodorini, sale e pepe, e fate cuocere per un minuto (in pratica i pomodorini dovranno solamente scaldarsi). Scolate i Tajarin e fateli saltare nella padella con le verdure, insieme a un



 www.olivazzi.it