Tagliolini con agoni

Ingredienti per 4 persone:
3 agoni essiccati.
Prezzemolo.
320 gr. di tagliolini.
Olio evo.
Una noce di burro.

Preparazione:
Grigliare gli agoni. Ripulirli dalle lische. Tritarli grossolanamente.
In una padella mettere olio, burro e agoni. Soffriggere qualche minuto, quindi aggiungere il prezzemolo trito.
Nel frattempo cuocere i tagliolini al dente. Scolare e far saltare in padella con il sughetto.
Servire accompagnare con un buon bicchiere di vino bianco.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150