



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



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 lisce. 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