

Tagliatelle con agliaria, gamberetti, cicerbita e pomodoro fresco



INGREDIENTI per 4 persone

50 g agliaria
50 g cicerbita
200 g gamberetti
50 g pomodoro fresco
vino bianco q.b.
olio evo q.b.
sale q.b

PROCEDIMENTO

Lessare la cicerbita ben lavata.
Saltare brevemente in padella le foglie di agliaria (precedentemente lavate e asciutte) in olio evo. Aggiungere i gamberetti, sfumare con vino bianco, aggiungere la cicerbita, sale e pomodoro fresco e cuocere un minuto, poi saltare le tagliatelle.