Tagliolini con zucchine e code di scampi

- Ingredienti: (4 persone)
- 300 gr. di tagliolini
- 200 gr. di code di scampi
- 200 gr. di vongole
- 2 zucchine
- olio d’oliva extravergine
- aglio, peperoncino, prezzemolo e vino bianco

Far soffriggere in padella aglio, olio e peperoncino. Aggiungere le code di scampi e le zucchine tagliate a fiammiferi. Cuocere per qualche minuto, quindi aggiungere le vongole e bagnare con il vino bianco durante la cottura. Lessare la pasta, scolarla e buttarla nella padella per farla saltare ed infine spruzzarla di prezzemolo.