

NUDELSALAT AUS FUSILLI MIT MEERESFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Fusilli in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser garen. Die Nudeln abtropfen und abkühlen lassen. Die Zucchini in dünne Streifen schneiden. Das Produkt Èmaremix abtropfen lassen und in kleinere Stücke schneiden. Alle Zutaten vermischen. Mit Olivenöl und etwas gehackter Petersilie abschmecken.

Menù-Zutaten

240 g Èmaremix - MZ1

90 g Dorati - TN1

90 g Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint)
- Z91

N.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

480 g Nudeln Fusilli

90 g Zucchini

Petersilie

Salz