

## TROFIE CON MAZZANCOLLE E ZUCCHINE



### Menù Ingredients

150 g Dorati - TN1  
250 g Èmazzancolle - MJ1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredients

480 g Trofie  
q.b. Vino bianco  
200 g Zucchine  
q.b. Scalogno

Chef: Leonardo Pellaracani

### Method

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie. Nel frattempo in una casseruola far rosolare l'aglio tritato insieme a un poco d'Olio extravergine, quindi aggiungere le zucchine precedentemente tagliate a dadini lasciandole cuocere fino a quando non risulteranno croccanti. Sfumare con il vino bianco, far evaporare e completare con i pomodori Dorati e le Mazzancolle. Scolare le trofie e saltarle nel sugo preparato.