

## TROCCOLI CON SALSA DE CALABACÍN, LANGOSTINOS Y QUESO Y PIMIENTA



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Preparación

PARA 1 PERSONA

Doramos el ajo picado en una sartén con un poco de aceite de oliva. Añadimos la Gransalsa de calabacín y Òmazzancolle. Cocinamos unos minutos y luego añadimos la sal y el perejil. Cocemos los troccoli en abundante agua hirviendo con sal. Cuando los troccoli estén cocidos, los salteamos con la salsa de calabacín y los langostinos. Terminamos el plato decorando con aceite aromatizado al perejil y brotes. Terminamos el plato decorando con aceite aromatizado con perejil y brotes.

### Ingredientes Menù

10 g Òcacioepepe - S4QX  
45 g Òmazzancolle - MJ1  
80 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de calabacín) - BZ1  
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)  
- EKC

### Ingredientes

80 g Pasta Troccoli  
al gusto Sal  
al gusto Ajo picado  
al gusto Perejil picado  
al gusto Brotes