TROCCOLI CON SALSA DE CALABACÍN, LANGOSTINOS Y QUESO Y PIMIENTA



Ingredientes Menù

10 g Ècacioepepe - S4QX

45 g Èmazzancolle - 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

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 Èmazzancolle. 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)