

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.