INSALATA FREDDA CON FUSILLI E FANTASIA DI MARE



Ingredienti Menù

240 g. Èmaremix - MZ1

90 g. Dorati - TN1

90 g. Olive Leccino denocciolate - Z91

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

480 g. Fusilli

90 g. Zucchine

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata bollente; scolarli e farli raffreddare. Tagliare le zucchine a listarelle. Scolare èmaremix e tagliarlo in pezzi più piccoli. Mescolare tutti gli ingredienti. Infine, condire con olio extravergine d'oliva aromatizzato al prezzemolo ed un pò di prezzemolo tritato.

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