

## FUSILLI IN SALSA DI PEPERONI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere i fusilli al dente. Nel frattempo in una casseruola scaldare la Salsa Arlecchino con un goccio d'acqua di cottura e lasciarla amalgamare sul fuoco. Aggiustare di sale e pepe. Scolare i fusilli e saltarli nel condimento preparato. Prima di servire, spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato e prezzemolo tritato.

### Ingredienti Menù

500 g Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1

### Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale e Pepe

q.b. Prezzemolo tritato

500 g Fusilli