

INSALATA FREDDA CON FUSILLI E FANTASIA DI MARE



Ingredienti Menù

240 g. Èmaremix - MZ1
90 g. Dorati - TN1
90 g. Olive Leccino Nostrale 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.