

## INSALATA FREDDA CON FUSILLI E FANTASIA DI MARE



### Ingredienti Menù

240 g. Èmaremix - MZ1  
90 g. Dorati - TN1  
90 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

480 g. Fusilli  
90 g. Zucchine  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellaracani

### 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.