

## PENNE AL PESTO ROSSO, MOZZARELLINE, OLIVE DI CASTELVETRANO, DATTERINI GIALLI, ZUCCHINE E MAZZANCOLLE



### Ingredienti Menù

100 g Penne Senza Glutine - 7040  
20 g Mazzancolle - MJ1  
20 g Olive di Castelvetro sfiziose - KO1  
30 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X  
50 g Pesto Rosso - X80X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

30 g Mozzarelline  
30 g Zucchine a filetti  
q.b. Basilico fresco

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 1 persona

Cuocere le penne in abbondante acqua bollente salata. Scolare le penne al dente e farle raffreddare con un goccio d'olio extravergine di oliva. Mescolarle con gli altri ingredienti aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva. Servire e decorare con una foglia di basilico.