

## TROCCOLI CON SALSA DI ZUCCHINE, MAZZANCOLLE E CACIO E PEPE



### Ingredienti Menù

10 g Ècacioepepe - S4QX  
45 g Èmazzancolle - MJ1  
80 g Gransalsa di zucchine - BZ1  
Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

80 g Troccoli  
q.b. sale  
q.b. aglio tritato  
q.b. prezzemolo tritato  
q.b. germogli

Chef: Tommaso Ruggieri

### Procedimento

per 1 persona

In una padella rosolare l'aglio tritato con un filo d'olio. Aggiungere la Gransalsa di zucchine ed Èmazzancolle. Cuocere per alcuni minuti poi aggiungere il sale e il prezzemolo. Lessare i troccoli in abbondante acqua bollente salata. Quando i triccoli saranno cotti, saltarli con la salsa di zucchine e mazzancolle. Sul piatto di portata aggiungere Ècacioepepe scaldato e inserire i troccoli fumanti. Ultimare il piatto decorando con olio aromatizzato al prezzemolo e germogli