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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)