TROFIE CON MAZZANCOLLE E ZUCCHINE

Ingredienti Menù

150 g Dorati - TN1

250 g Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

480 g Trofie

q.b. Vino bianco

200 g Zucchine

q.b. Scalogno

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie. Nel frattempo in una casseruola far rosolare l'aglio tritato insieme a un poco d'Olio extravergine, quindi aggiungere le zucchine precedentemente tagliate a dadini lasciandole cuocere fino a quando non risulteranno croccanti. Sfumare con il vino bianco, far evaporare e completare con i pomodori Dorati e le Mazzancolle. Scolare le trofie e saltarle nel sugo preparato.

© 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)