

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.