



INSALATA DI FUSILLI

PER 4 PERSONE

Quantità: per 4 ciotoline
da ca. 2 dl l'una

150 g	di pasta (ad es. fusilli) acqua salata, bollente
1	limone
1	spicchio d'aglio
3 c.	di olio d'oliva
0.25 c.no	di sale
un pizzico	di pepe
200 g	di zucchine
4 c.	di mandorle

In collaborazione con

Betty Bossi

ECCO COME SI FA

- 1. Pasta:** cuocere al dente in acqua salata bollente, scolare e passare sotto l'acqua fredda.
- 2. Condimento:** grattugiare un po' di scorza del limone, spremere 2 c. di succo, spremere l'aglio. Mescolare tutto con l'olio in una ciotola, condire. Grattugiare grossolanamente le zucchine, aggiungere la pasta, mescolare.
- 3. Impiattamento:** impiattare l'insalata di pasta e arricchirla con le mandorle tritate grossolanamente.

Preparazione: ca. 20 Min.

Valore nutritivo: Una porzione (1/4):

341kcal / 20 G / 29 C / 9 P

Vegetariano, vegano, senza lattosio

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto

