OLIO CUORE

Insalata di pasta con zucchine e gamberi



Ingredienti

- 280 g fusilli integrali
- 200 g pomodori
- 200 g zucchine mondate
- 150 g gamberi
- basilico
- 3 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 335.25 Kcal**
- **Grassi: 9.75 g**

Preparazione

- Tagliare a bastoncini le zucchine.
- In una padella scaldare due cucchiai di **Olio Cuore**.



- Unire le zucchine e cuocere per 3-4 minuti. Regolare di sale.
- Aggiungere i gamberetti e fare insaporire per 2-3 minuti.



- Tagliare a cubetti i pomodori e condire con basilico e sale.



- Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e passarla sotto l’acqua fredda. Scolarla di nuovo e condire con un cucchiaio di **Olio Cuore.**



- Alla pasta unire i gamberi, i pezzi di pomodoro, il basilico e le zucchine.
- Porre la pasta in frigo.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico