



UNA RICETTA RAPIDA E GUSTOSA Fusilli ai fiori di zucca



Ingredienti (x 4 persone): 320 gr di fusilli, sei filetti di alici sott'olio, una mozzarella piccola di bufala, 15 fiori di zuccina, olio extra vergine d'oliva, sale q.b.

Sciogliere i filetti di alici in una padella con l'olio. Eliminare gambo e pistillo ai fiori, tagliarli a pezzi ed unirli al soffritto. Scolare la mozzarella dal liquido di conservazione e tagliarla a cubetti.

Cuocere i fusilli, scolarli e versarli nella padella, aggiungere i cubetti di mozzarella, amalgamando il tutto. Se necessario aggiustare di sale e servire subito.

Gisa Felli

VENDESI AUTOCARAVAN



Rimor N65 Ford 125 cv TdDi 2005
A/C motore Antifurto Autoradio
Portapacchi con scaletta € 32.500



Reller Team AR2 Ducato 2.3 Jtd 2004
A/C motore Antifurto Autoradio
€ 28.800



Mobilvotta Enroyacht 170 Iveco 35.12
Td 1998 ottime state
tappzeria nuova € 26.000



Mc Louis 690 Vip ducato 2,8 Jtd 2004
A/C motore Antifurto Autoradio
Generatore e climatizzatore
Tondalino 2° serb. acqua Antenna Tv
€ 34.500



Rimor N66 Ford 125 cv TdDi 2003
A/C motore Antifurto Autoradio
€ 27.500



Reller Team AR2 Ducato 2.0 Jtd 2003
A/C motore Antifurto Autoradio
€ 24.500



Rimor N66 Ford 125 cv TdDi 2004
A/C motore Antifurto Autoradio
€ 29.500



Arca M7 Mercedes 316 Cdi 2004
A/C motore Antifurto Autoradio
Impianto Gpl Tondalino 2° serbatoio
acqua Antenna Tv Tv LCD € 53.700

**Per informazioni rivolgersi a Maurizio
al 328.8254034**