

## ZUPPETTA DI PESCE ALL'ISOLANA



### Ingredienti Menù

900 g. Èmaremix - MZ1  
900 g. Sugo all'Isolana - CI1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Pane Bruschetta...Mia - 7010

### Ingredienti

q.b. Aglio  
q.b. Pepe  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Vino bianco

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone.

In una padella aggiungere un filo d'olio, l'aglio tritato e fare rosolare a fuoco moderato. Aggiungere Èmaremix , precedentemente scolato. Far insaporire il tutto e sfumare con un goccio di vino bianco. Aggiungere il sugo all'isolana continuando la cottura. Regolare la consistenza con il liquido di Èmaremix. Ad ebollizione spegnere il fuoco e far riposare. Servire la zuppetta tiepida aggiungendo prezzemolo tritato, una macinata di pepe ed un filo d'olio extra vergine d'oliva a crudo. Accompagnare con crostini tostati ricavati da fette di pane *Bruschetta...Mia*.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare pane riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.