FISCHSUPPE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

600 g Èmaremix - MZ1

600 g. Pomodorina - CA3

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

n.B. Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010

Zutaten

n.B. Wildfenchel

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

Zubereitung

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und gehackten Knoblauch bei mäßiger Hitze anbraten. Èsugodimare dazugeben und erhitzen. Die Tomatensauce dazugeben und weiter erhitzen. Aufkochen lassen und dann die Pfanne von der Platte nehmen und ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und die Suppe lauwarm servieren. Dazu geröstete Crostinistückchen von Bruschetta-Mia-Scheiben reichen und mit Wildfenchel garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)