FISCHSUPPE "ALL'ISOLANA"

Menù-Zutaten

900 g Èmaremix - MZ1

900 g Sugo all'Isolana (Sauce nach Art der Insulaner) - CI1X

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

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

Zutaten

n.B. Knoblauch

n.B. Pfeffer

n.B. Petersilie

n.B. Weißweine

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den gehackten Knoblauch mit etwas Öl in eine Pfanne geben. Bei mäßiger Hitze anbraten. Das abgetropfte Produkt Èmaremix hinzugeben. Durchmischen, weitergaren lassen und mit einem Schuss Wein ablöschen. Die Sauce Sugo all'Isolana hinzugeben und weiter erhitzen. Mit der Flüssigkeit von Èmaremix die Konsistenz anpassen. Die Sauce vom Herd nehmen, wenn sie zu kochen beginnt, und dann ruhen lassen. Mit der gehackten Petersilie, frisch gemahlenem Pfeffer und einem Schuss Olivenöl lauwarm servieren. Dazu geröstete Weißbrotscheiben reichen.

Verarbeitung ohne Gluten

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

© 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)