

SOPA DE MARISCO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Dorar el ajo en una sartén con un poco de aceite a fuego medio. Añadir la salsa de mariscos Èsugodimare y continuar la cocción. Añadir la salsa de tomate Pomodorina y continuar la cocción. Cuando entre en ebullición, apagar el fuego y dejar reposar. Servir la sopa templada añadiendo perejil picado, una pizca de pimienta y un poco de aceite de oliva virgen extra en crudo. Acompañar con tostas de pan «Bruschetta... Mia» y decorar con hinojo silvestre.

Ingredientes Menù

600 g Èmaremix - MZ1
600 g. Pomodorina - CA3
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC
al gusto Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010
al gusto Pepe nero macinato grosso (Pimenta negra molida gruesa) - 1294

Ingredientes

al gusto Ajo
al gusto Perejil
al gusto Hinojo silvestre