

## SOPA DE MARISCO



### 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

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 tostadas de pan «Bruschetta...Mia» y decorar con hinojo silvestre.