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

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)