

SOUPE AUX PETITS POIS ET CREVETTES



Ingrédients Menù

120 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
300 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b Gran Brodo - BD1

Ingrédients

Sel et poivre
échalote
Persil
350 g Pois congelés

Chef: Leonardo Pellarcani

Préparation

Pour 6 personnes

Blanchir les petits pois dans l'eau. Les crémer en ajoutant l'huile, le bouillon de légumes et un filet de liquide de crevettes.

Assaisonner de sel et de poivre.

Egoutter les crevettes et les faire sauter quelques minutes avec l'échalote et le persil haché. Servir le plat en plaçant au centre la soupe de pois et les crevettes sautées. Décorer d'un brin de ciboulette et servir.