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 - BD1X

Ingrédients

Sel et poivre

échalote

Persil

350 g Pois congelés

Chef: Leonardo Pellacani

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.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)