

SOUPE AUX PETITS POIS ET CREVETTES



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Blanchir les petits pois dans l'eau. Les crémiser 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.

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