SOUPE D'ÈMAREMIX



Ingrédients Menù

80 g Èmaremix - MZ1

80 g Pomodorina - CA1

Ingrédients

10 g Courgettes crues coupées en julienne

20 g Petites touffes de fenouil sauvage

40 g Pain noir

herbes aromatiques.

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Égoutter Èmaremix. Dans un plat creux, mettre une couche de Pomodorina, ajouter les légumes coupés en julienne, Èmaremix etassaisonner selon votre goût

avec de l'huile et des herbes aromatiques.

© 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)