

SOUPE D'ÈMAREMIX



Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Égoutter Èmaremix. Dans un plat creux, mettre une couche de Pomodorina, ajouter les légumes coupés en julienne, Èmaremix et assaisonner selon votre goût avec de l'huile et des herbes aromatiques.

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.