SOUPE DE MER



Ingrédients Menù

600 g Èmaremix - MZ1

600 g. Pomodorina - CA3

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

q.s. Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010

Ingrédients

q.s. Ail

q.s. Persil

q.s. Fenouil sauvage

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Dans une poêle, faire revenir l'ail haché à feu modéré avec un filet d'huile. Ajouter Èsugo di mare et continuer la cuisson. Ajouter la sauce Pomodorina et continuer la cuisson. Une fois à ébullition, éteindre le feu et laisser reposer. Servir la soupe tiède en ajoutant du persil haché, un tour de poivre du moulin et un filet d'huile d'olive extra vierge à cru. Accompagner avec des tranches de pain Bruschetta...Mia préalablement grillées et terminer avec du fenouil sauvage.

© 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)