

## SOUPE DE POISSON À L'ISOLANA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

### Préparation

Pour 6 personnes

Dans une poêle, ajouter un peu d'huile, l'ail haché et faire revenir à feu moyen. Ajouter Èmaremix préalablement égoutté, laisser prendre le goût et déglacer avec un filet de vin blanc. Ajouter la sauce à l'isolana et poursuivre la cuisson en ajustant la consistance avec le liquide Èmaremix. Servir la soupe chaude en ajoutant du persil haché, un peu de poivre et un filet d'huile d'olive extra vierge crue. Accompagner de croûtons grillés faits avec des tranches de pain Bruschetta...Mia.

### Préparation sans gluten

Utilizzare pane riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

### Ingrédients Menù

900 g. Èmaremix - MZ1

900 g. Sugo all'Isolana (Sauce à l'Isolana) - CI1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

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

### Ingrédients

Ail

Poivre

Persil

Vin blanc