

SOUPE DE POISSON À L'ISOLANA



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

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.