ZUPPETTA DI MARE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

600 g Èmaremix - MZ1

600 g. Pomodorina - CA3

Q.B. Olio extravergine di oliva - EKC

Q.B. Pane Bruschetta...Mia - 7010

Ingredienti

Q.B. Finocchietto selvatico

Q.B. Aglio

Procedimento

In una padella aggiungere un filo d'olio, l'aglio tritato e fare rosolare a fuoco moderato. Aggiungere Èmaremix sgocciolato, continuando la cottura. Aggiungere la Pomodorina continuando la cottura. Correggere la densità con il liquido ricavato da èmaremix. Ad ebollizione ultimata spegnere il fuoco e far riposare. Servire la zuppetta tiepida aggiungendo prezzemolo tritato, una macinata di pepe ed un filo d'olio extra vergine d'oliva a crudo. Accompagnare con crostini tostati ricavati da fette di pane Bruschetta...Mia e ultimare con finocchietto selvatico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)