ZUPPETTA DI PESCE ALL'ISOLANA

Ingredienti Menù

900 g. Èmaremix - MZ1

900 g. Sugo all'Isolana - CI1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pane Bruschetta...Mia - 7010

Ingredienti

q.b. Aglio

q.b. Pepe

q.b. Prezzemolo

q.b. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

In una padella aggiungere un filo d'olio, l'aglio tritato e fare rosolare a fuoco moderato. Aggiungere Èmaremix , precedentemente scolato.Far insaporire il tutto e sfumare con un goccio di vino bianco. Aggiungere il sugo all'isolana continuando la cottura.Regolare la consistenza con il liquido di Èmaremix. Ad ebollizione 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.*

Procedimento senza glutine

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

© 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)