



IT
471 CE



ZUPPA DI PESCE P/SPINE 5 KG

MODALITA` D`USO: preparate un soffritto e ponetelo in un tegame con olio extravergine di oliva, quando la cipolla avrà preso un bel colore`spengete` il soffritto con il vino bianco, fatelo leggermente tirare, quindi aggiungete la confezione di preparato per zuppa di pesce , aggiungete il pomodoro a pezzettoni. Se durante la cottura l`intingolo dovesse risultare troppo asciutto allungatelo con del brodo di pesce o vegetale e cuocete per circa 20/25 minuti a fuoco moderato muovendo il tegame di tanto in tanto senza rimescolare il prodotto. Coprite il tegame con un coperchio. Aggiustate di sale. A piacere aggiungete pepe o peperoncino, servitela calda con fette di pane abbrustolito.