





## SUGO ALLO SCOGLIO C/POMODORO 5 KG

PREPARAZIONE: Tagliate uno scalogno o una cipolla e fatelo soffriggere, aggiungete il contenuto della confezione di `Misto Scoglio` congelato (consigliamo circa 150 gr. per persona) e un po` di vino bianco secco e lasciate cuocere per circa 10/15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Aggiustate di sale ed eventualmente di pepe o peperoncino, a piacere durante la cottura potete aggiungere del pomodoro fresco tagliato a cubetti o della polpa pronta a pezzettoni, prezzemolo per rendere il piatto più attraente e profumato