



IT
471 CE



ZUPPA DI PESCE CLASSICA CF 1200GR

MODALITA` D` USO: in un tegame versate un pò d`olio e aggiungete della cipolla tagliata a pezzettini e uno spicchio d`aglio intero. Quando la cipolla avrà preso un bel colore `spegnete` il soffritto con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciatelo un pò evaporare, quindi aggiungete il contenuto della confezione ancora congelato e versatevi del pomodoro maturo tagliato o della polpa di pomodoro a pezzettoni . Lasciate cuocere per circa 25/30 minuti a fuoco moderato, non rimescolate la zuppa ma muovete la pentola di tanto in tanto, avendo l`accortezza di coprirla con un coperchio. Se la zuppa dovesse risultare troppo asciutta aggiungete del brodo di pesce o vegetale. Salate e a piacere, aggiungete pepe o peperoncino. Servitela calda con delle fette di pane abbrustolito.