



Tenda Rossa



ZUPPA DI PESCE AI 2 POMODORI CON CROSTONI AL PEPE DI JAMAICA

PREPARAZIONE:

Versare il contenuto della busta sottovuoto (H ½) in una casseruola e mettere sul fuoco.

Portare a bollore la zuppa mescolando di tanto in tanto.

Scaldare 1 minuto in forno i crostini aromatizzati al pepe di Jamaica (H 2/2).

IMPIATTAMENTO:

Versare la zuppa in un piatto fondo, adagiare a lato i 2 crostini.

Rifinire con un filo d'olio di oliva di qualità.



ALLERGENI:

