

# - FANTASIA DI COZZE -

## DAL MARE ADRIATICO!



### **Ingredienti:**

Cozze dell'adriatico precotte (*mytilus galloprovincialis*) pescate nel mar mediterraneo centrale (sottozona mar adriatico), brodo di vongole dell'adriatico (brodo di cottura delle vongole dell'adriatico, acqua, sale, aromi naturali, vongole, prezzemolo), cozze cilene precotte sgusciate (*mytilus chilensis*) allevate in cile.

Può contenere tracce di: pesce, crostacei, glutine e solfiti.

### **Ingredients:**

Pre-cooked adriatic mussels (*mytilus galloprovincialis*) caught in the central mediterranean sea (adriatic sea sub-area), adriatic clams broth (adriatic clams cooking broth, water, salt, natural aromas, clams, parsley), shelled cilene mussels (*mytilus chilensis*) bred in chile.

May contain traces of: fish, crustaceans, gluten and sulphites.



2 PORZIONI



200 GR.



7/8 MIN.

## CONSIGLI DI PREPARAZIONE

In una padella preparare un soffritto con olio extravergine d'oliva ed aglio tritato finemente. Appena l'aglio sarà dorato, versare la vaschetta della Fantasia di Cozze ancora congelata nella padella e coprire con un coperchio. Far sciogliere tutto il prodotto favorendo l'apertura delle Cozze. Aggiungere pepe o peperoncino e quando il brodo sarà in parte addensato, versare la pasta già cotta al dente nella padella amalgamandola.

## PREPARATION TIPS

In a saucepan, prepare a sauté with extra virgin olive oil and finely chopped garlic. As soon as the garlic is golden brown, pour the tray of the Fantasy of mussels, still frozen, into the saucepan and cover with a lid. Leave the sauce cooking until mussel's shells are open. Add pepper or chili, and when the broth is partially thickened, pour the pasta already cooked "al dente" in the saucepan and mix everything.

