

- FRUTTI DI MARE -



Ingredienti:

Totano gigante del pacifico, calamaro indopacifico precotto, pomodoro, cozze cilene precotte, vongole del mar nero precotte, gambero indopacifico precotto, cipolla, brodo di pesce (acqua, sale, olio extra vergine d'oliva, cipolla, farina di riso, aromi naturali, aglio, pesce e molluschi, vino bianco, peperoncino), prezzemolo. Contiene: regolatore di acidità: e330.

Può contenere tracce di solfiti e glutine.

Ingredients:

Giant totano of the pacific, squid precooked indo-pacific, tomatoes, precooked chilean mussels, precooked clams from the black sea, precooked indo-pacific shrimps, onion, fish broth (water, salt, extra virgin olive oil, onion, rice flour, natural flavoring, garlic, fish, mollusc, white wine, chili), persley. Contains acidity regulator e330.

May contain traces of sulphites and gluten.



CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Soffriggere in una padella ampia e antiaderente 5 cucchiaini di olio d'oliva con uno spicchio d'aglio tritato fine, alla doratura dell'aglio, versare il contenuto della vaschetta ancora congelato e coprire con un coperchio, cuocere mescolando di tanto in tanto per evitare brasature sul fondo. Scolare la pasta cotta al dente e versarla nella padella del soffritto, sale e pepe secondo i gusti, elevare la fiamma al massimo, facendo saltare la pasta o mescolando ripetutamente il riso. Aggiungere se necessario un pò d'acqua di cottura e un filo d'olio a crudo. Coprire per un minuto, servire caldo.

PREPARATION TIPS

Fry 5 tablespoons of olive oil with chopped garlic in a large nonstick saucepan. When the garlic is golden brown, pour the contents of the tray, still frozen, into the pan and cover with a lid, cook, stirring occasionally to avoid brazing on the bottom. Drain the pasta cooked "al dente" and pour it into the frying pan, salt and pepper according to taste. Raise the flame to the maximum, skipping the pasta or stirring the rice frequently. If necessary, add a little cooking water and a drizzle of raw oil. Cover for one minute. Serve hot.