

# - SCOGLIO DI MARE -



## Ingredienti:

Brodo di pesce (acqua, sale, aroma di vongole, cipolla, farina di riso, aglio, pesce e molluschi, vino bianco, estratto vegetale), pomodoro, gamberone indopacifico, totano gigante del pacifico, cozze cilene, olio di semi di girasole, gambero indopacifico, vongole pescate nel mar nero, vongole del pacifico, pangrattato (farina di grano tenero tipo "00", lievito di birra, sale, paprika in polvere), prezzemolo. Contiene stabilizzatori: e576, contiene regolatori di acidità: e330, e331. Può contenere tracce di solfiti e soia

## Ingredients:

Giant totano of the pacific, precooked chilean mussels, tomatoes, precooked indo-pacific prawn, fish broth (water, salt, clams aroma, onion, rice flour, garlic, fish and mollusc, white wine, vegetable extract), seed oil of sunflower, indo-pacific shrimps, precooked clams from the black sea, precooked pacific clams, dry bread (grain flour type "00", brewer's yeast, salt, paprika powder), parsley. Contains stabilizer: e576, acidity regulator e330, e331. May contain traces of sulphites and soy.



3 PORZIONI



300 GR.



7 MIN.

## CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Soffriggere in una padella antiaderente 5 cucchiaini di olio d'oliva con uno spicchio d'aglio tritato fine, alla doratura dell'aglio versare nel soffritto 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 po' 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.

