

# - PASTICCIO DI COZZE -



## Ingredienti:

Brodo di pesce (acqua, olio di semi di girasole, sale, aroma naturale, vongole, cipolla, farina di riso, aglio, pesce e molluschi, vino bianco, timo, estratto vegetale), cozze cilene, pomodoro, totano gigante del pacifico, pangrattato (farina di frumento, lievito di birra, sale, paprika in polvere), prezzemolo. Contiene regolatore di acidità: e330, e331. Può contenere tracce di crostacei, solfiti e soia.

## Ingredients:

Fish broth (water, seed oil of sunflower, salt, natural flavoring, clams, onion, rice flour, garlic, fish and mollusc, white wine, vegetable extract), chilean mussels, tomatoes, giant totano of the pacific, dry bread (wheat flour, brewer's yeast, salt, paprika powder), parsley. Contains acidity regulator e330, e331. May contain traces of crustaceans, sulphites and soy.



2 PORZIONI



200 GR.



7 MIN.

## 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 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 alla 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.

