



**Portofino, alta tecnologia
Made in Italy a casa tua!**

Zuppa ai frutti di mare

INGREDIENTI

Preparazione 30'
Cottura 50'

- 1kg, tra cozze e vongole
- 250gr di scampi
- 200gr di gamberi
- aglio, olio
- 300gr di pomodori
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- pane casereccio
- sale, pepe
- 1 cipolla

ESECUZIONE

Sofriggete una cipolla tritata finemente e due spicchi di aglio con un bicchiere di olio.

Sbucciate i pomodori, privateli dei semi, e dopo averli tritati o passati, aggiungeteli al soffritto, salate e pepate e fate cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Pulite intanto gli scampi e i gamberi sgucciandoli delicatamente.

Aggiungete al sugo di pomodoro il pezzetto di peperoncino rosso, gli scampi, i gamberi, le cozze e le vongole e lasciatele insaporire; dopo 5 minuti unite il vino bianco e 1/2 litro d'acqua, lasciate cuocere per 15 minuti.

Tostate in forno delle fette di pane casereccio, strofinatele con uno spicchio di aglio e disponete in ogni piatto fondo una fetta di pane che ricoprirete con la zuppa.

GRANITIUM L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.