

DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

I Sughi di Pesce



DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

A. Sughi

CREMA DI
SCAMPI

CREMA DI SCAMPI

“Un classico della cucina di mare, spesso abbinato al risotto ma davvero sorprendente anche con altri formati di pasta. Io ho scelto di ottenere un gusto vero e sincero, per far assaporare a pieno tutto il sapore degli scampi.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

Pasta consigliata: Mezza Manica o Tagliatella all'uovo

INGREDIENTI:

SCAMPI (51%) (UK FAO 27), Olio extra vergine di oliva, Passata di pomodoro (12%), Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

SENZA GLUTINE

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	1297 kJ / 310 kcal
Grassi:	30,8 g
di cui Saturi:	3,5 g
Carboidrati:	1,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	7,2 g
Sale:	1,2 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU107

DAL 1986
ALESSANDRO
USINI
TRA LA TERRA E IL MARE

L'ARTE DEI SUGHI DI PESCE



Il dinamismo è alla base della filosofia del marchio, infatti, si aggiungeranno, nei mesi, nuove ricette ed edizioni limitate per offrirvi sapori sempre nuovi e speciali.



Per info sui prodotti: [**info@alessandrousini.it**](mailto:info@alessandrousini.it)
Per richieste commerciali: [**sales@alessandrousini.it**](mailto:sales@alessandrousini.it)

[**www.alessandrousini.it**](http://www.alessandrousini.it)

