

DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

I Sughi di Pesce



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

I Sughi

FRIARIELLI E
CALAMARI

FRIARIELLI E CALAMARI

“Attraverso la scelta dei migliori calamari e la selezione delle cime dei friarielli ho creato una ricetta che saprà sorprendere anche i palati più esigenti. Un gusto deciso e corposo per valorizzare un primo speciale”

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: Orecchiette o Fusillone

INGREDIENTI:

Cime di rapa “friarielli” (65%), **CALAMARO** (20%) Olio di semi di girasole, Olio extra vergine di oliva, Vino bianco (**SOLFITI**), Sale, Peperoncino.

Può contenere: **PESCI** e **CROSTACEI**

SENZA GLUTINE

Origine delle cime di rapa “friarielli”: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	694 kJ / 166 kcal
Grassi:	14,0 g
di cui Saturi:	1,6 g
Carboidrati:	5,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	5,1 g
Sale:	0,4 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU104

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)

