

DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

*I Sughi di Pesce*



DAL 1986

ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Sughii*

**SPIGOLA POMODORINI GIALLI  
AL PROFUMO DI AGRUMI**

# SPIGOLA POMODORINI GIALLI AL PROFUMO DI AGRUMI

*“A sposare la delicatezza della spigola in questa ricetta, arriva la dolcezza del pomodoro giallo, gioiello del centro-sud Italia. E poi c'è il profumo degli agrumi, che con la loro freschezza impreziosiscono il gusto finale.”*

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

### INGREDIENTI:

Passata di pomodoro giallo (64%), **SPIGOLA** (17%),  
Olio extra vergine di oliva, Pomodorini gialli (4%),  
Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua,  
cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**,  
**TONNETTO**, sale, pepe), Buccia di arancia (0,5%),  
Buccia di limone (0,3%), Aglio, Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

### SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	555 kJ / 132,7 kcal
Grassi:	11,5 g
di cui Saturi:	1,3 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,3 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

**212 ml**

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU105

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)

