

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 Sughi

**SPIGOLA POMODORINI ROSSI
AL PROFUMO DI AGRUMI**

SPIGOLA POMODORINI ROSSI AL PROFUMO DI AGRUMI

“In questa ricetta la spigola e i pomodorini rossi donano un gusto classico, ricco e corposo che coglie, avvolto nel profumo degli agrumi, il richiamo alla freschezza e a sapori mediterranei.”

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 (61%), **SPIGOLA** (16%),
Olio extra vergine di oliva, Pomodorini (9%),
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:	464 kJ / 111 kcal
Grassi:	10,9 g
di cui Saturi:	1,3 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,1 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU106

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)

