

- FANTASYPOINT N5 -



Ingredienti:

Scampi, pomodoro, calamaro indopacifico precotto, totano gigante del pacifico, vongole del mar mediterraneo precotte, brodo di pesce (acqua, sale, olio extravergine d'oliva, cipolla, farina di riso, aromi naturali, aglio, pesce, molluschi, vino bianco, peperoncino), cozze cilene precotte, vongole del pacifico precotte, cipolla, prezzemolo. Contiene: regolatore di acidità e330, e331, conservante: metabisolfito di sodio. Può contenere tracce di glutine.

Ingredients:

Scampi, tomatoes, squid precooked indo-pacific, giant totano of the pacific, precooked clams from the mediterranean sea, fish broth (water, salt, extra virgin olive oil, onion, rice flour, natural flavoring, garlic, fish, mollusc, white wine, chili), precooked chilean mussels, precooked pacific clams, onion, parsley. Contains acidity regulator e330, e331, preservative: sodium metabisulfite. May contain traces of sulphites and gluten.



3 PORZIONI



300 GR.



7/8 MIN.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Soffriggere in una padella ampia e antiaderente 5 cucchiari di olio d'oliva con uno spicchio d'aglio tritato fine, alla doratura dell'aglio, versare il contenuto della vaschetta ancora congelato e coprire con un coperchio, cuocere mescolando di tanto in tanto per evitare brasature sul fondo. Scolare la pasta cotta al dente e versarla nella padella del soffritto, sale e pepe secondo i gusti, elevare la fiamma al massimo, facendo saltare la pasta o mescolando ripetutamente il riso. Aggiungere se necessario un pò d'acqua di cottura e un filo d'olio a crudo. Coprire per un minuto, servire caldo.

PREPARATION TIPS

Fry 5 tablespoons of olive oil with chopped garlic in a large nonstick saucepan. When the garlic is golden brown, pour the contents of the tray, still frozen, into the pan and cover with a lid, cook, stirring occasionally to avoid brazing on the bottom. Drain the pasta cooked "al dente" and pour it into the frying pan, salt and pepper according to taste. Raise the flame to the maximum, skipping the pasta or stirring the rice frequently. If necessary, add a little cooking water and a drizzle of raw oil. Cover for one minute. Serve hot.