



CUCINA CON NOI!

Casseruola di crostacei

INGREDIENTI

450 g di Buon Minestrone Orogel

4/6 mazzancolle

4 triglie piccole

sale e pepe q.b.

2/4 granchi

3/6 canocchie

cozze e vongole a piacere

olio extravergine di oliva





45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Versare il Buon Minestrone in una casseruola, meglio se di coccio, e cuocere per 15 minuti.
- 2 Aggiungere quindi il pescato seguendo i diversi tempi di cottura: mettere prima i crostacei, poi il pesce e infine i molluschi.
- 3 Salare e pepare a piacere e cuocere a fuoco medio per circa 8/10 minuti. Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva.
- 4 Ottimo accompagnato con crostoni di pane abbrustolito.

