

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

**CALAMARI AI
POMODORINI GIALLI**

CALAMARI AI POMODORINI GIALLI

“Questa ricetta che unisce i calamari ai pomodorini gialli ottiene un gusto d’insieme davvero avvolgente, delicato e indimenticabile.”

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: Tagliatelle all'uovo o Spaghetto alla chitarra

INGREDIENTI:

Ingredienti: Passata di pomodoro giallo (67%),
CALAMARO (20%), Olio extra vergine di oliva,
Cipolla, Vino bianco (**SOLFITI**), Sale.

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

SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	500 kJ / 120 kcal
Grassi:	10,0 g
di cui Saturi:	1,1 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,4 g
Sale:	0,9 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU102

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)

