

trattoria fratelli gallura

【ズッパ ディ ペッシェ（イタリア語で魚のスープの意味）】 イタリア版ブイヤベースをご自宅で！！

オマール海老、ワタリガニ、ホウボウ、浅利、香草、トマトソースで作っただし汁が味の決め手！！

◆内容（2人前）◆

手長エビ、アッパッパ貝、スミイカ、アンコウ、カーボロネロ、じゃがいも、魚介のスープ2袋、イタリアンパセリのみじん切り、パルミジャーノパウダー、オリーブオイル

（内容は食材の入荷状況によって、変更となる可能性があります。）



◆ズッパ ディ ペッシェのおいしい食べ方◆

1. まず、魚介のスープ（1袋）、魚介類を鍋に入れ、蓋をして火にかけます。
2. スープ・魚介類ともに温まったら、スープの味見をします。
煮詰まって味が濃くなっていたら、水を足し、好みの味に調節します。
3. オリーブオイルを回しかけ、イタリアンパセリを散らして、お召し上がりください。
4. 最後に、もう一つの魚介のスープとごはんを加え、一煮立ちさせます。
火を消してからパルミジャーノパウダーを入れ、よく混ぜればリゾットの出来上がり！

それでは、おいしくお召し上がりいただけることを心より願っております。

Buon appetito!! Chef 田中

FW GALLURA
TRATTORIA

トラットリア フラテッリ ガッルーラ
www.gallura.jp

TEL 052-446-8835

〒450-6403 名古屋市中村区名駅3丁目28番地12号大名古屋ビルヂング3F

OPEN LUNCH 11:00～15:30(L.O 14:00) / DINNER 17:00～23:00(L.O 21:30) CLOSE 大名古屋ビルヂングの規定に準ずる

