

Piñata des pêcheurs



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
25356	Plein filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort	10 Pièce
209981	Anneau d'encornet MSC 1 kg	500 Gramme
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg Sélection du Quotidien	300 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
277566	Soupe de poisson 1 kg	3 Kilo
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	300 Gramme
	Pommes de terre	1.5 Kilo
	Huile d'olive	15 Centilitre
	Sel, poivre, persil haché	PM

Etapes de préparation

- 1 Faire revenir les anneaux d'encornets avec les poivrons, l'ail et l'huile d'olive. Ajouter la sauce napolitaine, la soupe de poisson, les pommes de terre coupées en rondelles. Rectifier l'assaisonnement.
- 2 A mi-cuisson, ajouter le poisson.
- 3 Dresser avec le persil haché et un filet d'huile d'olive.