

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、蛤、すずき、赤イカ、フェンネル、
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ございます。）



◆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（ズッパ ディ ペッシェ用）、魚介類、野菜を鍋に入れ、蓋をして火にかけます。
2. スープと魚介類、野菜が温まったら、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。

◆リゾットの作り方◆

4. 3の鍋に、もう一つの魚介のスープ（リゾット用）を加えて火にかけます。
沸いたところにご飯を加え、煮込みます。
5. ごはんに味がしみ込んだら、火を消し、パルミジャーノパウダーを入れ、よく混ぜます。
お皿に盛り、オリーブオイルを回しかければ、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

