

tosì & raggini

bontà di mare



centro degustazione prodotti ittici romagnoli
direttamente dal produttore al consumatore!

Tosi & Raggini è lieta di accogliervi nella sua sede
per offrirvi in degustazione le **bontà di mare**:
i suoi **prodotti tipici**, confezionati naturalmente a base di pesce.

*I nostri prodotti vengono confezionati sotto vuoto in vassoi e in vasi di vetro
per portare fino a casa vostra il sapore inalterato del prodotto appena lavorato;
pronti da gustare in ogni momento.*

AMPIO PARCHEGGIO

CONSEGNAMO A DOMICILIO

fino
a casa vostra!



Tosi & Raggini via canale bonificazione, 47 47042 cesenatico
tel. +39 0547 82570 fax +39 0547 674224 tosieraggini.com info@tosieraggini.com



e per un pranzetto sfizioso

Penne fredde in insalata di mare

1 vasetto di insalata di mare Tosi & Raggini, 350 gr. di penne da insalata, 1 cuore di sedano, 1 peperone giallo, 1 zucchina piccola, qualche foglia di basilico e pochi capperi, olio di oliva, succo di limone e pepe.



lessate la pasta al dente e mettetela in una terrina, aggiungete il cuore di sedano, il peperone e le zucchine affettati finemente poi i capperi e il basilico. condite con l'olio il pepe e il limone, infine aggiungete l'insalata di mare sciacquata con acqua tiepida e ben scolata. lasciate riposare per 30 minuti e servite

..... i consigli di mamma Rosa

Fantasie di mare al tartufo

1 piatto da portata con tutte le specialità sott'olio e affumicate Tosi & Raggini, 1 tartufo o olio tartufato, olio di oliva.

scolate le specialità dall'olio e disponetele con gusto su un piatto da portata sistemando al centro alcuni filetti di aringa affumicata. affettate sottilmente il tartufo e filate un po' di olio di oliva. fate riposare un'ora prima di servire. se usate l'olio tartufato, condire solo con quello.

