

## BULGUR PRIMAVERILE



### Ingredienti Menù

150 g Èmazzancolle - MJ1  
210 g Falde di peperoni in agrodolce - VA1X  
420 g Bulgur - RR0  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

600 ml Acqua  
q.b. Sale  
q.b. Basilico fresco  
q.b. Curry  
150 g Piselli fini congelati

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Reidratare il Bulgur in 600 ml d'acqua bollente aromatizzata con il curry per circa 45 minuti. Scottare i piselli in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare le Falde di Peperoni e tagliarle a cubetti, quindi aggiungere le Mazzancolle.

Mescolare tutti gli ingredienti al Bulgur reidratato. Regolare il sapore con Olio extravergine di oliva e sale. Riempire una ciotola con il Bulgur condito. Decorare con una foglia di basilico e servire.