

## COUS COUS PRIMAVERILE



### Ingredienti Menù

130 g Èmazzancolle - MJ1  
210 g Falde di peperoni in agrodolce - VA1X  
360 g Cous cous - RU0  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

120 g Piselli congelati  
q.b. Curry  
q.b. Basilico  
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Aggiungere al Cous cous un goccio d'Olio extravergine di oliva, quindi reidratarlo con 360 ml d'acqua bollente salata ed aromatizzata al curry. Scottare i piselli in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare le Falde di peperoni e tagliarle a cubetti. Mescolare tutti gli ingredienti al Cous cous reidratato aggiungendo un goccio d'Olio extravergine di oliva ed un pizzico di sale. Riempire una ciotola con il Cous cous condito, decorare con una foglia di basilico e servire.