COUS COUS AL PESTO VEGANO



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1
200 g Mix grill - TP1
240 g Pesto di basilico vegano - VY0X
360 g Cous cous - RU0
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pesto di Aglio Orsino - X30X

Zutaten

80 g Piselli
80 g Fagiolini
q.b. Finocchietto

Zubereitung

Per 6 persone

Aggiungere al Cous cous un goccio d'Olio extravergine di oliva e reidratarlo con 360 ml d'acqua bollente salata. Scottare i piselli e i fagiolini in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare i Dorati e il Mix Grill tagliando le verdure a cubetti e unire, mescolando, al Cous Cous reidratato aggiungendo il Pesto di Basilico Vegano e un goccio d'Olio extravergine di oliva.
Riempire un coppapasta di Cous cous e sformarlo su un piatto.
Ultimare la preparazione decorando con un rametto di finocchietto, alcune gocce di Pesto di Aglio Orsino e Mix di fiori.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)