COUSCOUS MIT PAPRIKA UND GARNELEN



Menù-Zutaten

450 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Bunte Paprikasauce) - CS1
500 g Cous cous (Couscous) - RU0
60 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Petersilie
n.B. Basilikum
n.B. Butter

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Rehydrieren Sie die gefriergetrockneten Garnelen, indem Sie sie einige Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, und lassen Sie sie dann vorsichtig abtropfen. 500 ml leicht gesalzenes Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen vom Herd nehmen und den zuvor mit etwas nativem Olivenöl extra gewürzten Couscous hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken und 5 Minuten köcheln lassen. Nun die zuvor erhitzte Bunte Paprikasauce, die rehydrierten Garnelen und ein wenig Butter hinzugeben. Die Zutaten mischen und mit gehackter Petersilie und Basilikum bestreuen.

© 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)