COUS COUS DE COLORES



Ingredientes Menù

130 g Èmazzancolle - MJ1
210 g Falde di peperoni in agrodolce (Pimientos en agridulce cortados en cuartos) - VA1X
360 g Cous cous - RU0
Curry in polvere (Curry en polvo) - 1791
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

120 g guisantes congelados
albahaca
sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas
Agregar unas gotas de aceite al cuscús, luego rehidratarlo con una cantidad equivalente de agua hirviendo con sabor a curry y sal. Escaldar los guisantes en abundante agua con sal y enfriarlos en agua fría. Escurre los pimientos y córtalos en cubos. Mezclar todos los ingredientes con el cuscús rehidratado. Ajusta el sabor con aceite de oliva virgen extra y sal. Colocar en una fuente refractaria y decorar con hojas de menta.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)