CHEVREUIL AVEC RIZ BASMATI AU SAFRAN ET BROCOLI



Ingrédients Menù

100 g Riso Basmati (Riz Basmati) - RM1
10 g Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90
140 g Capriolo in salmì (Civet de chevreuil) - SF1X
50 g Brocoli saporiti (Brocolis relevés) - B30K

Ingrédients

Herbes aromatiques
200 ml Eau
Sel et poivre

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Faire cuire le riz basmati avec le safran et l'eau au micro-ondes pendant 8 minutes. Retirez-le et laissez-le reposer, couvert, pendant 2 à 3 minutes. Le riz déjà cuit peut être conservé au réfrigérateur et réchauffé pendant 1 minute lorsque nécessaire. Réchauffez le civet de chevreuil pendant 2 à 3 minutes au micro-ondes, ajoutez les brocolis assaisonnés et réchauffez-les pendant une autre minute. Dressez le riz en utilisant un emporte-pièce, placez le chevreuil par-dessus, ajoutez les brocolis et servez. Décorez avec des herbes aromatiques fraîches.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)