COUS COUS CON ÈMAREMIX



Ingrédients Menù

120 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
420 g + 180 ml di liquido Èmaremix - MZ1
480 g Cous cous - RU0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingrédients

180 ml Acqua
180 g Zucchine
180 g Peperoni rossi e verdi
180 g Melanzane
180 g Carote
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe
q.b. Limone
q.b. Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone
Versare in padella l'acqua ed il liquido di Èmaremix ed aromatizzare con il Preparato in polvere allo zafferano. Per sgranare il cous cous aggiungere un filo d'Olio e successivamente reidratare scaldando l'acqua in un pentolino o a microonde. Lasciar riposare il cous cous alcuni minuti per farlo reidratare. In un'altra padella, aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva aromatizzato all'aglio. Saltare in padella le cozze con olio aglio e prezzemolo. Quando saranno aperte toglierle dal guscio e aggiungerle a E'maremix Scaldare l'Olio e aggiungere i peperoni, le zucchine e le melanzane (a piacere le verdure possono anche essere crude). Scaldare leggermente aggiungendo un pò di pepe macinato e di prezzemolo tritato. Una volta trifolate le verdure, aggiungere le Olive Leccino denocciolate ed Èmaremix. Aggiungere aggiungere il Cous cous ed aggiustare di sale e pepe. Versare il Cous cous nel piatto ed ultimare con qualche verdura fresca, un rametto di prezzemolo ed uno spicchio di limone.

© 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)