COUS COUS PRIMAVERILE

Ingrédients Menù

130 g Èmazzancolle - MJ1

210 g Falde di peperoni in agrodolce - VA1X

360 g Cous cous - RU0

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

120 g Piselli congelati

q.b. Curry

q.b. Basilico

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Aggiungere al Cous cous un goccio d'Olio extravergine di oliva, quindi reidratarlo con 360 ml d'acqua bollente salata ed aromatizzata al curry. Scottare i piselli in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare le Falde di peperoni e tagliarle a cubetti. Mescolare tutti gli ingredienti al Cous cous reidratato aggiungendo un goccio d'Olio extravergine di oliva ed un pizzico di sale. Riempire una ciotola con il Cuos cous condito, decorare con una foglia di basilico e servire.

© 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)