GOULASH AVEC COUSCOUS AU PAPRIKA ET SCAROLE



Ingrédients Menù

360 g Cous cous (Couscous) - RU0

360 g Scarola brasata (Scarole braisée) - ZH0K

840 g Goulasch - SG1

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” (Huile d'olive extra vierge « Classique ») - EK0X

q.b. Paprica purpuro dolce (Paprika Purpuro doux) - 1805

Ingrédients

Persil frais

Pousses mixtes

Eau

Sel et poivre

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Pour 6 personnes

Dans le four à micro-ondes, chauffez l'eau avec une pincée de sel, ajoutez le Paprika Purpuro et versez le tout sur le couscous. Couvrez et laissez reposer pendant environ 5 minutes. Égrenez le couscous et ajoutez un peu de persil frais. Réchauffez le goulasch au micro-ondes pendant environ 2 minutes et la scarole braisée pendant environ 30 secondes. Dressez le couscous (réchauffé 30 secondes au micro-ondes) en utilisant un emporte-pièce, disposez à côté le goulasch et la scarole braisée. Garnissez de pousses mixtes et d’un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.

© 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)