

GOULASH AVEC COUSCOUS AU PAPRIKA ET SCAROLE



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 goulash 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 goulash et la scarole braisée. Garnissez de pousses mixtes et d'un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.

Ingédients Menù

360 g Couscous (Couscous) - RU0
360 g Scarole brasata (Scarole braisée) - ZH0K
840 g Goulash - SG1
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" (Huile d'olive extra vierge « Classique ») - EK0X
q.b. Paprika purpuro dolce (Paprika Purpuro doux) - 1805

Ingédients

Persil frais
Pousses mixtes
Eau
Sel et poivre