MÉLANGE TROIS RIZ À L'ORIENTALE

Ingrédients Menù

120 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Sauce arlequin aux poivrons) - CS1
180 g Ananas a fette allo sciroppo (Ananas en tranches au sirop) - AM2
480 g Super Mix - RG0
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

sel et poivre
30 g de curry
240 g (5 tranches) de banane fraîche
180 g de Filet de porc
420 g de crème fraîche

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Faire cuire le mélange trois riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 10 minutes environ. Dans une poêle, faire revenir avec un filet d'huile le filet de porc coupé précédemment en petits dés. Une fois qu'il a rissolé, ajouter la sauce Arlecchino aux poivrons, la crème, le curry, les tranches de banane et d'ananas précédemment coupées en morceaux. Ajouter du sel et du poivre selon votre goût et faire épaissir la sauce pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Servir la préparation obtenue dans une coupelle, en l'accompagnant de mélange trois riz, dans une coupelle à part.

Conseils du Chef

Pour la recette version « végétalienne », remplacer la crème fraîche par de la crème végétale et le filet de porc par du Seitan coupé en petits dés.

© 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)