

MÉLANGE TROIS RIZ À L'ORIENTALE



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.

Ingédients 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

Ingédients

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