ORGE EN BOULE

Ingrédients Menù

120 g Gamberetti liofilizzati (Crevettes lyophilisées) - MS9
300 g Orzo perlato (Orge perlé) - RN0
60 g Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

pour la décoration: ciboulette, germes de radis, basilic, petites feuilles d'artichaut
300 g de crème fraîche
400 g de fromage à tartiner
mélange de graines (tournesol-sésame-lin-pavot)

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Faire bouillir l'orge dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes environ. Entre temps, dans une poêle, dissoudre la poudre de safran avec la crème fraîche et la verser en miroir dans une assiette plate. Égoutter l'orge et, à part, mélanger le fromage à tartiner avec les crevettes précédemment réhydratées dans de l'eau, et un hachis de ciboulette. Former une boule à laquelle on fera adhérer l'orge et les différentes graines. Poser la boule obtenue sur un miroir de sauce au safran, ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge et décorez à votre gré avec des brins de ciboulette, une touffe de basilic, des germes de radis et quelques petites feuilles d'artichaut.
Conseils du Chef
Pour une assiette version « végétarienne », remplacer les crevettes par des Olives Nostraline Menù.

Préparation sans gluten

© 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)