RIZ BASMATI À L'ORIENTALE AVEC CREVETTES, POULET AU CURRY ET LÉGUMES



Ingrédients Menù

100 g. Èmazzancolle - MJ1

120 g. Peperoni interi alla Brace (Poivrons entiers braisés) - TT1

12 g. Curry in polvere (Curry en poudre) - 1791

500 g. Riso basmati precotto (Riz basmati précuit) - RY1

50 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

200 g Poitrine de poulet

60 g Petits pois très fins

40 g Oignon haché

Persil haché

Sel et Poivre

Chef: Diego Ponzoni

Sans gluten

Préparation

Pour 4 personnes

Massez le sachet de riz basmati et placez-le au micro-ondes pendant 2 minutes et demie à 500 W. Ouvrez le sachet et égrenez le riz dans un grand bol. Faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive extra vierge, puis faites dorer le poulet coupé en dés. Ajoutez le curry et ajustez le sel et le poivre. Faites blanchir les petits pois dans de l'eau bouillante pendant 3-4 minutes, puis égouttez-les. Coupez les poivrons grillés en petits dés. Égouttez les crevettes. Ajoutez tous les ingrédients au riz. Si le mélange est trop sec, ajustez avec un peu d'huile d'olive extra vierge. Servez en ajoutant une pincée de persil haché.

© 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)