TIMBALE DE BOULGOUR



Ingrédients Menù

200 g. Bulgur (Boulgour) - RR0
250 g. Tuttocampo (Mélange de légumes pour salades) - TG1
50 g. Pesto rosso (Pesto rouge) - CG0K
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Pesto di canapa Bio (Pesto de chanvre Bio) - K370B
q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90

Ingrédients

Sel
Origan frais
Persil
Mélange de pousses

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Porter à ébullition 400 g d'eau salée, puis retirer du feu et incorporer le boulgour avec la préparation en poudre au safran ; laisser refroidir et laisser reposer jusqu'à ce que l'eau de cuisson soit complètement absorbée. Ajouter ensuite le mélange de légumes pour salades, le pesto rouge, l'huile d'olive extra vierge et le persil haché. Saler et mélanger soigneusement les ingrédients. Placer une coupe de pâtes au centre d'une assiette noire et étaler une couche de salade de boulgour à l'intérieur, en égalisant la surface. Déposer une touffe de pousses sur le dessus et répéter l'ordre des ingrédients. Décorer avec le pesto de chanvre préalablement émulsionné avec un peu d'eau et compléter avec des feuilles d'origan frais.

© 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)