BULGUR PRIMAVERILE

Ingredienti Menù

150 g Èmazzancolle - MJ1

210 g Falde di peperoni in agrodolce - VA1X

420 g Bulgur - RR0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

600 ml Acqua

q.b. Sale

q.b. Basilico fresco

q.b. Curry

150 g Piselli fini congelati

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Reidratare il Bulgur in 600 ml d'acqua bollente aromatizzata con il curry per circa 45 minuti. Scottare i piselli in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare le Falde di Peperoni e tagliarle a cubetti, quindi aggiungere le Mazzancolle. Mescolare tutti gli ingredienti al Bulgur reidratato. Regolare il sapore con Olio extravergine di oliva e sale. Riempire una ciotola con il Bulgur condito. Decorare con una foglia di basilico e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)