

## CAPRIOLO CON BASMATI ALLO ZAFFERANO E BROCCOLI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

Cuocere il Riso basmati con lo Zafferano e l'acqua nel microonde per 8 minuti; estrarlo e farlo riposare coperto per 2-3 minuti. Il Riso già cotto si può mantenere in frigo per poi riscaldarlo per 1 minuto quando necessario. Scaldare il Capriolo in salmì per 2-3 minuti nel microonde, aggiungere i Broccoli saporiti e scaldarli per un altro minuto. Impiattare il Riso utilizzando un coppapasta, adagiarvi sopra il Capriolo, i Broccoli e servire. Decorare con erbe aromatiche fresche.

### Ingredienti Menù

100 g Riso Basmati - RM1  
10 g Preparato in polvere allo zafferano - B90  
140 g Capriolo in salmì - SF1X  
50 g Broccoli saporiti - B30K

### Ingredienti

q.b. Erbe aromatiche  
200 ml Acqua  
q.b. Sale e Pepe