

CAPRIOLO CON BASMATI ALLO ZAFFERANO E BROCCOLI



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

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, adagiare sopra il Capriolo, i Broccoli e servire. Decorare con erbe aromatiche fresche.