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 saporiri 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.

© 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)