COUS COUS AI PEPERONI E GAMBERETTI



Ingredienti Menù

450 g Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1

500 g Cous cous - RU0

60 g Gamberetti liofilizzati - MS9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Basilico

q.b. Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Reidratare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto, quindi scolarli con cura. In un tegame portare ad ebollizione 500 ml d'acqua leggermente salata. A bollore raggiunto togliere dal fuoco ed incorporare il cous cous precedentemente condito con un filo d'olio extravergine di oliva. Coprire con un coperchio e lasciar rinvenire per 5 minuti. A questo punto incorporare la Salsa Arlecchino ai peperoni precedentemente scaldata, i gamberetti reidratati e un poco di burro. Mescolare gli ingredienti e completare con una spolverata di prezzemolo e basilico tritati.

© 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)