

COUS COUS AL PESTO VEGANO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Aggiungere al Cous cous un goccio d'Olio extravergine di oliva e reidratarlo con 360 ml d'acqua bollente salata. Scottare i piselli e i fagiolini in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare i Dorati e il Mix Grill tagliando le verdure a cubetti e unire, mescolando, al Cous Cous reidratato aggiungendo il Pesto di Basilico Vegano e un goccio d'Olio extravergine di oliva. Riempire un coppapasta di Cous cous e sfornarlo su un piatto. Ultimare la preparazione decorando con un rametto di finocchietto, alcune gocce di Pesto di Aglio Orsino e Mix di fiori.

Ingredienti Menù

100 g Dorati - TN1
200 g Mix grill - TP1
240 g Pesto di basilico vegano - VY0X
360 g Cous cous - RU0
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pesto di Aglio Orsino - X30X

Ingredienti

80 g Piselli
80 g Fagiolini
q.b. Finocchietto