COUS COUS COLORATO



Ingredienti Menù

130 g Èmazzancolle - MJ1

210 g Falde di peperoni in agrodolce - VA1X

360 g Cous cous - RU0

q.b. Curry in polvere - 1791

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

120 g Piselli congelati

q.b. Menta

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

per 6 persone

Aggiungere al cous cous un goccio d'Olio extravergine di oliva, poi reidratarlo con equivalente quantità d'acqua bollente salata e aromatizzata al curry. Scottare i piselli in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare le Falde di peperoni e tagliarle a cubetti. Mescolare tutti gli ingredienti al Cous cous reidratato. Regolare il sapore con Olio extravergine di oliva e sale. Servire in pirofila e decorare con foglioline di menta.

© 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)