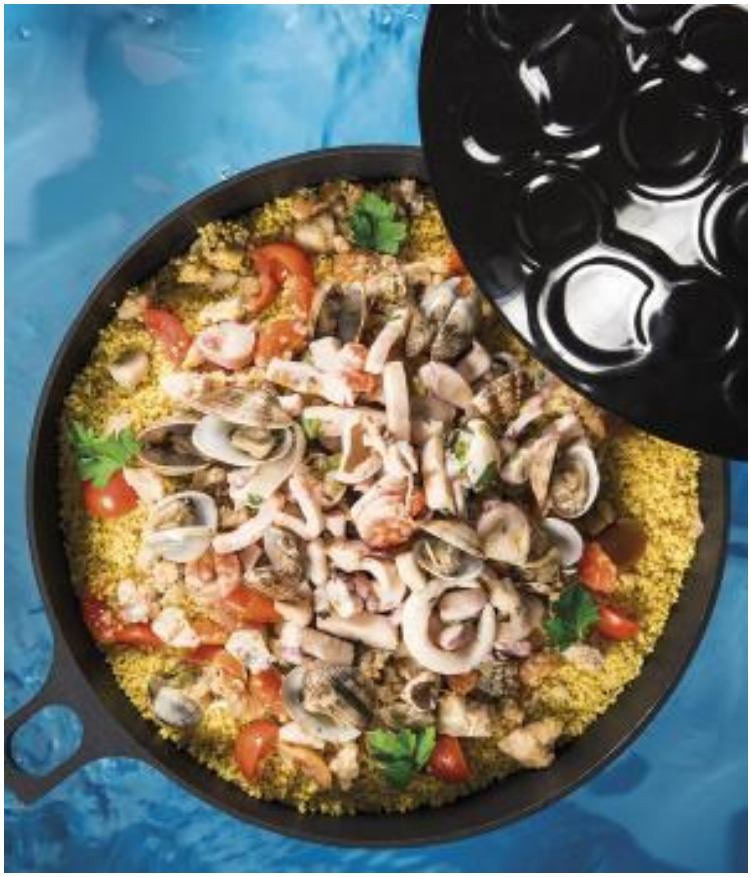
COUS COUS DI MARE



Ingredienti Menù

1 confezione Èmaremix - MZ1

250 g Cous cous - RU0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

100 g Pomodori datterini freschi

q.b. Prezzemolo

20 g Curry

q.b. Sale e Pepe

q.b. Aglio

150 g Vongole veraci

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Versare il Cous cous in un recipiente capiente. Scaldare in forno microonde 250 ml di liquido di Èmaremix, aggiungere il condimento a base di curry, sale, pepe ed Olio extravergine di oliva, precedentemente mescolati, e versarlo sopra al Cous cous. Lasciare riposare almeno 30 minuti. Condire il Cous cous con il sugo Èscorfano, precedentemente saltato velocemente in padella con parte del proprio liquido, Olio ed aglio. Mescolare bene e disporre il preparato ottenuto in una teglia. Completare con Èmaremix, le Vongole veraci saltate in padella con olio e aglio, prezzemolo e pomodorini freschi. Il Cous cous sarà ottimo servito sia freddo che tiepido.

© 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)