GOULASCH CON COUS COUS ALLA PAPRICA E SCAROLA



Ingredienti Menù

360 g Cous cous - RU0

360 g Scarola brasata - ZH0K

840 g Goulasch - SG1

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Paprica purpuro dolce - 1805

Ingredienti

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Germogli misti

q.b. Acqua

q.b. Sale e Pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone

Nel forno a microonde scaldare l’acqua con un pizzico di sale, aggiungere la Paprica purpuro e versare il tutto sul Cous cous. Coprire e lasciar riposare per circa 5 minuti. Sgranare il Cous cous ed aggiungere un pò di prezzemolo fresco. In microonde riscaldare il Goulasch per circa 2 minuti e la Scarola brasata per circa 30 secondi. Impiattare il Cous cous (riscaldato per 30 secondi in microonde) utilizzando un coppapasta, adagiarvi a fianco il Goulasch e la Scarola brasata. Guarnire con germogli e un filo d’Olio extravergine di oliva a crudo.

© 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)