MIX TRE RISI ALL'ORIENTALE



Ingredienti Menù

120 g. Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1
180 g Ananas a fette allo sciroppo - AM2
480 g. Super Mix - RG0
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
30 g. Curry
240 g. Banana fresca (5 fette)
180 g. Filetto di maiale
420 g. Panna fresca

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone.
Cuocere il mix tre risi in abbondante acqua salata bollente per 10 minuti circa. In una padella scottare il filetto precedentemente tagliato a dadini, con un filo d'olio. Una volta rosolato aggiungere la salsa Arlecchino ai peperoni, la panna, il curry, le fette di banana e di ananas precedentemente tagliate a pezzetti. Aggiustare di sale e pepe e fare addensare la salsa per circa 10 minuti, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Servire la preparazione ottenuta in una ciotola, accompagnandola al mix tre risi, in una ciotola a parte.

Consigli dello chef

Per la ricetta in versione "vegana" sostituire la panna fresca con panna vegetale e il filetto di maiale con seitan tagliato a dadini.

© 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)