RISO BASMATI ALL'ORIENTALE CON MAZZANCOLLE, POLLO AL CURRY E VERDURE



Ingredienti Menù

100 g. Èmazzancolle - MJ1
120 g. Peperoni interi alla Brace - TT1
12 g. Curry in polvere - 1791
500 g. Riso Basmati precotto - RY1
50 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

200 g. Petto di pollo
60 g. Piselli finissimi
40 g. Cipolla tritata
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Sale
q.b. Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Massaggiare la busta del Riso Basmati e metterla in forno a microonde per 2 minuti e mezzo a 500w. Aprire la busta e sgranare il riso all'interno di una bowl capiente. Rosolare la cipolla, l'Olio extra vergine d'oliva e tostare il petto di pollo tagliato a cubetti. Aggiungere il Curry e regolare di sale e pepe. Lessare i piselli in acqua bollente per 3-4 minuti e scolarli. Tagliare a cubettini i Peperoni alla brace. Scolare le Èmazzancolle. Aggiungere tutti gli ingredienti al Riso , se risulta troppo asciutto, regolare di Olio extra vergine d'oliva.
Servire aggiungendo una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)