TIMBALLINO DI BULGUR



Ingredienti Menù

200 g. Bulgur - RR0

250 g. Tuttocampo (Misto di verdure per Insalate) - TG1

50 g. Pesto rosso - CG0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pesto di canapa Bio - K370B

q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Origano fresco

q.b. Prezzemolo

q.b. Germogli misti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Portare a ebollizione 400 g. d'acqua salata, quindi togliere dal fuoco e incorporare il bulgur insieme al preparato in polvere allo zafferano; far raffreddare e lasciar riposare fino al completo assorbimento dell'acqua di cottura. A questo punto aggiungere le verdure Tuttocampo, il Pesto rosso, l'olio extra vergine e il prezzemolo tritato. Aggiustare di sale e amalgamare con cura gli ingredienti. Posizionare un coppapasta al centro di un piatto nero e distribuirvi all'interno uno strato d'insalata di bulgur, livellandone la superficie. Accomodarvi sopra un ciuffo di germogli e ripetere la sequenza degli ingredienti. Decorare con il pesto alla canapa precedentemente emulsionato con un poco d'acqua e completare con foglioline d'origano fresco.

© 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)