TRIS DI COUS COUS



Ingredienti Menù

30 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90
360 g. Èmaremix - MZ1
540 g. Cous cous - RU0
60 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
60 g. Pesto alla genovese - BY1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

120 g. Panna fresca
q.b. Prezzemolo riccio
60 g. Formaggio spalmabile

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone.
In una padella antiaderente far bollire 90 g. di acqua con un pizzico di sale, Aggiungervi un cucchiaio d'olio e versar vi a pioggia il cous cous avendo cura di mescolare con una forchetta fino all'assorbimento dell'acqua. Togliere dal fuoco e coprire con un coperchio e lasciare riposare per 5 minuti circa. Sgranare il cous cous con una forchetta e dividerlo in tre parti. Fare quindi tre condimenti: uno con pesto alla genovese miscelato al formaggio spalmabile, uno con il preparato in polvere allo zafferano e panna fresca e infine un condimento al crema di peperoni rossi. Con l'aiuto di un coppapasta comporre un cilindro per ogni condimento preparato, miscelandolo con una parte di cous cous. Accompagnare ogni presentazione con Emaremix, decorando con prezzemolo riccio. Condire con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Consigli dello chef

Per un piatto in versione "vegetariana" sostituire l'insalata di mare con l'Antipasto Gitano Menù e qualche scaglia di Formaggio Asiago Menù.

© 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)