

## TRIS DI COUS COUS



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 versarvi 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.

### 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 - KNOK  
 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