

## COUS COUS COLORATO

---



### Ingrédients Menù

---

130 g Èmazzancolle - MJ1  
210 g Falde di peperoni in agrodolce - VA1X  
360 g Cous cous - RU0  
q.b. Curry in polvere - 1791  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

---

120 g Piselli congelati  
q.b. Menta  
q.b. Sale

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

---

per 6 persone

Aggiungere al cous cous un goccio d'Olio extravergine di oliva, poi reidatarlo con equivalente quantità d'acqua bollente salata e aromatizzata al curry. Scottare i piselli in abbondante acqua salata e raffreddarli in acqua fredda. Scolare le Falde di peperoni e tagliarle a cubetti. Mescolare tutti gli ingredienti al Cous cous reidratato. Regolare il sapore con Olio extravergine di oliva e sale. Servire in pirofila e decorare con foglioline di menta.