

COUS COUS PRIMAVERILE



Ingrédients Menù

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

Ingrédients

120 g Piselli congelati
q.b. Curry
q.b. Basilico
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Aggiungere al Cous cous un goccio d'Olio extravergine di oliva, quindi reidratarlo con 360 ml d'acqua bollente salata ed 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 aggiungendo un goccio d'Olio extravergine di oliva ed un pizzico di sale. Riempire una ciotola con il Cuos couos condito, decorare con una foglia di basilico e servire.