

COUS COUS DI MARE IN CREMA DI RUCOLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160g cous cous
- 1 seppia
- 120g pesce spada
- 6 sarde
- 16 Mazzancolle liofilizzate
- 20 Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 100g Crema di Rucola
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Preparato per Brodo di Pesce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Curry Delhi Style
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi

PROCEDIMENTO

- Portare a ebollizione 280ml di acqua, aggiungere il curry dehlì e il brodo di pesce aggiustare di sale, versare il cous cous togliere dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto e sgranare con dell'olio.
- Cuocere il pesce, unire le olive taggiasche e le mazzancolle reidratate e condire con olio extravergine.
- Servire in un piatto tiepido con alla base il cous cous, il pesce, completare con la salsa di rucola e decorare con i petali di fiordaliso.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Mazzancolle
liofilizzate**



**Pomodorini Gourmet a
Spicchi Mid-Dry**



Crema di Rucola



**Olive Taggiasche
Denocciate in Olio
Extra Vergine di Oliva**



**Preparato per Brodo di
Pesce**



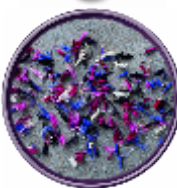
**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Curry Delhi Style



Fiocchi di Sale Marino



**Mix Colorato di Fiori
delle Alpi**