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 dehli 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 Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Preparato per Brodo di Pesce



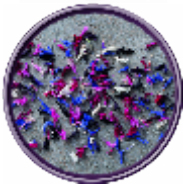
Olio Extra Vergine di Oliva



Curry Delhi Style



Fiocchi di Sale Marino



Mix Colorato di Fiori delle Alpi