

Segui il "CARMA"

Carmagnola ai ceci su crema di lassi e cocco allo zafferano.



www.anchesenza.com

COTTURA: fuochi / forno
DIFFICOLTÀ: facile
TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 minuti
DOSE: per due persone

INGREDIENTI:

- . Peperone di Carmagnola gr 800
- . Farina di legumi (ceci) gr 100
- . Lassi gr 200
- . Crema di Cocco gr 100
- . Zafferano in pistilli gr 4
- . Sale in cristalli integrale e pepe qb
- . Peperoncino verde qb

PREPARAZIONE:

1. Lavare i peperoni **2 min**
2. Spelare utilizzando micro **2 min**
3. Disidratare la buccia in forno microonde **2 o 3 min**
4. Panare avendo cura di togliere la farina in eccesso **3 min**
5. Cuocere in padella antiaderente senza grassi **3 min**
6. Mischiare lassi e polpa di cocco da versare nel piatto **2 min**
7. Unire i pistilli di zafferano **1 min**
8. Adagiare i peperoni panati **1 min**
9. Guarnire con foglie disidratate, peperoncino verde, olio EVO, sale, pepe **3 min**

