



Cous Cous con verdure "sushi style"

Ingredienti:

- 1 Piatto Pronto Cous Cous con verdure Saclà
- 1 foglio di alga Nori per sushi (circa 5 g)
- 20 g di germogli di soia
- 100 g di tonno fresco abbattuto
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva q.b.
- 1 rametto di rosmarino
- Pepe rosa in grani q.b.

Preparazione:



- Tagliate il tonno a cubetti molto piccoli (assicuratevi che sia stato opportunamente abbattuto per essere consumato a crudo).
- Trasferite in una ciotola e insaporite con l'olio extravergine di oliva, gli aghi di rosmarino tagliati finemente e il pepe rosa pestato e lasciate a marinare per qualche minuto.
- Tagliate il foglio di alga Nori formando 12 quadrati di circa quattro centimetri per lato.
- Ponete in ciascun piatto tre quadrati di alga e procedete all'impattamento. Sopra ogni alga disponete un ciuffetto di germogli di soia, il Cous Cous porzionato utilizzando una formina circolare per dolci di diametro 3-4 cm ed infine alcuni dadini di tonno marinato.
- Il sushi di Cous Cous è servito!