Silvia's BAKING

Green

COUS COUS

Ingredienti x 4

- 250 g cous cous precotto
- 350 ml acqua calda
- 3 zucchine tagliate a cubetti
- 300 g piselli lessati
- 1 spicchio di aglio tritato
- 8 noci spezzettate
- olio evo
- sale
- basilico tritato (vd. ricetta olio al basilico)

Procedimento

In una padella versa un filo di olio evo, aggiungi l'aglio e fai soffriggere leggermente.

Aggiungi le zucchine tagliate, il sale e cuoci a fuoco vivo per 5 minuti.

In una bowl versa l'acqua bollente, il cous cous, mescola e lascia riposare per 4-5 minuti.

Aiutandoti con un cucchiaio stempera il cous cous, aggiungi le zucchine, i piselli, le noci , aggiusta di sale se serve.

Insaporisci il cous cous con 1-2 cucchiai di olio al basilico, mescola bene.

Fai riposare in frigo almeno un'ora prima di servire