

PRIMI PIATTI

Cous cous di Verdure grigliate e Quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  25 min

Ingredienti (per 4 persone)

Cous cous precotto

250 gr

Brodo

270 ml

Quartirolo Cademartori

150 gr

Melanzana

1

Peperone giallo

1

Peperone rosso

1

Zucchine

2

Cipolla rossa

1

Basilico

qualche foglia

Olio extravergine d'oliva

3 cucchiaini

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Unite il cous cous precotto al brodo, aggiungete un pizzico di sale e un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva. Fate riposare per qualche minuto in un recipiente chiuso con la pellicola alimentare e poi aiutandovi con una forchetta sgranatelo. Affettate le verdure e grigliatele, tagliatele e unitele al Quartirolo Cademartori tagliato a tocchetti. Unite tutto al cous cous in una padella a fuoco basso. Mescolate e servite freddo/tiepido con un filo d'olio a crudo, un po' di pepe e qualche foglia di basilico.