

CONTORNI

Insalata di cous cous

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

Ingredienti (per 4 persone)

Cous cous

250 gr

Caciotta Cademartori

150 gr

Sedano

2 coste

Pomodorini

2 rossi

Curcuma

1 cucchiaino

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Cetriolo

1 intero

Cipollotto

1 intero

Finocchio

1/2

Peperone rosso

1/2

Peperone giallo

1/2

Erbe aromatiche

q.b.

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

L'insalata di cous cous è un ottimo piatto freddo che può essere preparato in anticipo ed essere assaporato a pranzo o a cena. La nostra ricetta prevede l'accostamento di verdure crude tagliate a cubetti piccoli con i grani di cous cous, abbinamento che darà vita a un piatto divertente, saporito e fresco. Questo tipo di piatto è ideale per essere portata in spiaggia o in ufficio per un pasto veloce ma allo stesso tempo soddisfacente. La ricetta che vi proponiamo prevede di insaporire il tutto con della Caciotta Cademartori, morbida e saporita, che darà un tocco molto goloso alla preparazione. Mettete a cuocere il cous cous seguendo le indicazioni della confezione e quando sarà pronto fatelo raffreddare completamente.

Sgranate bene i chicchi di cous cous con l'aiuto di una forchetta. Adesso tagliate la Caciotta Cademartori in cubetti piuttosto piccoli. Lavate bene le verdure: riducete il sedano a tocchetti spessi 1/2 centimetro; dividete i pomodori a metà, privateli dalla parte molle e tagliateli a cubetti; private il cetriolo della buccia, tagliatelo in quattro parti in lungo e poi riducetelo a tocchetti piuttosto piccoli. Quindi tritate il cipollotto, affettate il finocchio molto sottilmente e tagliate i peperoni a cubetti di piccola dimensione. Tritate le erbe aromatiche. Mescolate tutti gli ingredienti assieme e aggiungeteli al cous cous ormai freddo. Aggiungete l'olio di oliva, un pizzico di sale e pepe e mescolate bene in modo da far amalgamare tutti gli ingredienti. Servite l'insalata di cous cous a temperatura ambiente.