



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## COUS COUS AI CARCIOFI, BASILICO E ZENZERO

[www.spadellatissima.com](http://www.spadellatissima.com)



Cous cous con carciofi, basilico e zenzero

### Ingredienti:

2 carciofi  
150 g di cous cous  
3 cm di radice di zenzero fresco  
1 mazzetto di rucola  
4 o 5 foglie di basilico  
1 limone  
Olio evo (io Dante)  
Sale e pepe nero q.b.

### Preparazione:

Eliminate il gambo e le foglie esterne dei carciofi, tagliateli in 4 ed eliminate anche le spine violente all'interno e la barba. Sciacquate gli spicchi sotto acqua corrente e metteteli a bagno in acqua e limone per evitare che anneriscano. Quando li avrete puliti tutti tagliateli a listarelle sottili e metteteli in una ciotola insieme alla rucola tagliata finemente, al basilico e allo zenzero grattugiato. Condite il tutto con olio, limone, sale e pepe. Intanto portate ad ebollizione un pentolino d'acqua salata dove avrete messo una fettina di zenzero, le scorzette di quello che avete precedentemente pelato e grattugiato e un gambetto di basilico per aromatizzarla leggermente. Mettete il cous cous in un recipiente e copritelo con acqua bollente. Attendete 5 minuti che la semola abbia assorbito l'acqua e poi sgranate con una forchetta. Unite il cous cous ai carciofi e aggiustate il condimento (olio, sale e limone) secondo il vostro gusto. Servite tiepido.

**DANTE**



**vero**