



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

COUS COUS CON POMODORI E ACCIUGHE

zampetteinpasta.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di cous cous precotto
4 pomodori ramati
2 piccoli cetrioli
10 filetti di acciughe sott'olio
2 cucchiaini di capperi sotto sale
80 g di olive nere denocciolate
1 ciuffo di prezzemolo
2 cucchiaini d'aceto di vino bianco
Olio evo Dante
sale

Preparazione:

Reidratate il cous cous come indicato sulla confezione. Tagliate i pomodori a metà, privateli dei semi e riduceteli a pezzetti. Tritate grossolanamente le acciughe. Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e asciugateli. Tagliate grossolanamente le olive. Sbucciate i cetrioli e riduceteli a pezzettini. Tritate finemente il prezzemolo e mescolatelo in una ciotola con l'aceto, 5-6 cucchiaini di olio e una presa di sale. Condite il cous cous con la salsina ottenuta, aggiungete tutti gli altri ingredienti preparati e mescolate bene. Coprite con un foglio di pellicola e lasciate riposare al fresco per almeno 1 ora prima di servire.

