



## COUS COUS CON CECI E PESTO DI ZUCCHINE CRUDE

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



### Ingredienti per 1 porzione:

g 70 di cous cous  
1 zuccina romanesca  
15 foglie di basilico  
10 nocciole senza buccia tostate  
1 cucchiaino di semi di sesamo integrale  
1 cucchiaino di pecorino  
2 cucchiaini di lievito alimentare in fiocchi  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
2 cucchiai colmi di ceci lessi

### Preparazione:

Lavate bene la zuccina, grattando un po' la superficie, e grattugiatela. Frullate la zuccina con il basilico, le nocciole, il pecorino, i semi di sesamo, il lievito alimentare e olio sufficiente ad ottenere un composto cremoso ed abbastanza omogeneo. Cuocete il cous cous come riportato sulla confezione ed amalgamatelo al pesto. Aggiungete anche i ceci ed aggiustate di olio se occorre. Impiattate guarnendo con foglie di basilico fresco.