



COUS COUS SALMONE E PISELLI

lacucinadinonnapapera.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

200 g di cous cous
300 g di brodo vegetale
200 g di salmone affumicato
400 g di piselli in scatola
2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
Sale

Preparazione:

Fate il brodo vegetale (anche granulare). Mettete il cous cous in una capiente ciotola. Versate il brodo bollente sul cous cous. Unite un solo cucchiaino di olio e mescolate. Lasciate fermo il cous cous per 5 minuti dandogli il tempo di assorbire tutto il brodo. Nel frattempo tagliate il salmone a piccoli pezzi. Scolate e lavate i piselli sotto il getto di acqua calda del rubinetto. Riprendete il cous cous che avrà assorbito tutto il brodo e sgranatelo con una forchetta. Unite il salmone, i piselli, il rimanente cucchiaino di olio e regolate di sale. Mescolate sempre utilizzando la forchetta. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero fino al momento di servirlo.