



## IL COUSCOUS ALLE VERDURE CON PESTO VERDE AROMATICO

panzaepresenza.blogspot.it



### Ingredienti:

1 kg di couscous precotto  
3 limoni  
una manciata di mandorle tostate  
1 melanzana  
5 zucchine genovesi  
3 peperoni di vario colore  
50 g tra basilico, menta, prezzemolo  
Olio Extravergine d'Oлива Dante q.b.  
acqua calda  
un peperoncino verde piccante

### Preparazione:

Tagliare la melanzana a dadini e metterla a mollo in acqua e sale. Affettare le zucchine genovesi e metterle in uno scolapasta con del sale sopra. Tagliare i peperoni a bastoncino. Friggere separatamente le tre verdure. Preparare il pesto verde frullando in un mixer il basilico, la menta, il prezzemolo con un pizzico di sale e dell'olio. Seguire le indicazioni contenute nel pacco per la preparazione del couscous (7 bicchieri e mezzo di couscous e 7 bicchieri e mezzo di acqua calda salata). Dopo il necessario riposo di cinque minuti, dopo averlo sgranato con una forchetta ed aver messo una nocciolina di burro, condirlo con il pesto verde, i limoni spremuti, le verdure fritte, il peperoncino piccante tagliato finemente e le mandorle tostate tagliate a filetti con un coltellino. Consumarlo sia freddo di frigorifero che a temperatura ambiente.