Pomì
O Così. O Pomì.

Cous cous



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cozze: 200 gr
- Cuscus*: 160 gr
- Gamberi: 200 gr
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Peperoncino fresco: q.b.
- Sale: q.b.
- Scorza di limone: q.b.
- Timo: q.b.
- Vongole: 100 gr

Preparazione

- Pulire bene il pesce e mettere a rosolare in padella l'aglio e il peperoncino con olio extravergine e una scorza di limone.
- Aggiungere in padella le cozze e le vongole e le facciamo aprire coperte.
- Colare il brodo ottenuto e levare i molluschi dai gusci.
- Mettere il brodo filtrato in un tegamino a fuoco vivo e inserire il cous cous e farlo risottare fino al punto di cottura aggiungendo ***Passata Classica*** e acqua se necessario.
- Quando mancano 2 minuti inserire i gamberi e terminata la cottura mantecare con olio extravergine, scorza di limone e timo fresco.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

