

Cous cous



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (2 persone)

• Ingredienti

- Pomi L+ 500g 100 gr
- Aglio 1 spicchio
- Cozze 200 gr
- Couscus* 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

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 **Tomato Juice o Pomi L+** 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.