

Couscous al pomodoro - Marocco

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aglio: 4 spicchi
- Cous cous: 150 gr
- Olio EVO: q.b.
- Paprika dolce: 1 cucchiaino
- Peperoncino rosso secco: 1
- Prezzemolo: 1 ciuffo
- Sale: q.b.
- Semi di coriandolo: 2 cucchiari

Preparazione

1. Fate rinvenire il cous cous in una ciotola con olio e acqua bollente e ricopritela con della pellicola trasparente.
2. In una padella scaldate un po' di olio e versatevi la **Passata di pomodoro**. Tritate a mano o con il mixer il coriandolo, la paprica, l'aglio schiacciato, il peperoncino, l'olio e il sale. Aggiungete alla passata il composto tritato e circa mezzo litro d'acqua.
3. Lasciate cuocere per circa 20 minuti. Sgranate il cous cous con un forchetta e unitelo alla salsa di pomodoro speziata.
4. Cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato e un filo d'olio e servite subito.

Curiosità.

Il couscous al pomodoro è tipicità della tradizione marocchina e del nord Africa.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro
Biologica 400 gr

