

Cous cous di zucchine e piselli

Tempo di preparazione: 35 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Acqua: 200 gr
- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: un rametto
- Cous cous: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiari
- Pepe nero: q.b.
- Piselli: 150 gr
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2

Preparazione

Il cous cous zucchine e piselli è un primo facile, gustoso e veloce da preparare. È un piatto sano e nutriente, buonissimo da mangiare anche freddo e perfetto da portare in ufficio, al mare o dove preferite, piacerà tantissimo anche ai più piccini cucinato così!

1. Versate 2 cucchiari di olio in padella e fate rosolare per un minutino i piselli e le zucchine tagliate a rondelle sottili.
2. Aggiungete *la Passata Classica Pomì*, sale, pepe, prezzemolo, aglio e lasciate cuocere il sugo per 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
3. In un tegame versate un cucchiaino di olio e fate tostare il cous cous per qualche secondo, spegnete la fiamma, versate l'acqua calda leggermente salata e coprite con un coperchio, in 2-3 minuti il cous cous sarà cotto, sgranatelo con una forchetta e conditelo con il sugo di piselli e zucchine.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

