Zucchine ripiene di cous cous



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 50 gr
- Basilico: Una decina di foglie
- Cipolla: 1
- Cous cous precotto: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Zucchine: 3

Preparazione

Le zucchine ripiene di cous cous sono semplicissime da preparare: come prima cosa lavate le zucchine e togliete le due estremità. Tagliate ogni zucchina a metà e poi dividete ciascun pezzettino in due parti.

Mettete le zucchine all'interno di una pentola con dell'acqua fredda e accendete la fiamma. Raggiunta l'ebollizione lasciate cuocere le zucchine per un paio di minuti e poi scolatele.

Nel frattempo preparate il cous cous: in un pentolino mettete due cucchiai di olio, fateli scaldare e poi unite il cous cous. Fatelo tostare per qualche secondo e poi versate l'acqua calda leggermente salata. Coprite con un coperchio e fate riposare, il cous cous assorbirà l'acqua e si gonfierà.

In una padella fate imbiondire la cipolla tritata con due cucchiai di olio e aggiungete il **pomodoro a cubetti Pomì**, fate cuocere per 3-4 minuti, salate e pepate.

Con un cucchiaino svuotate le zucchine e mettete la polpa nella padella con il pomodoro. Condite il cous cous con il pomodoro, basilico tritato e con esso farcite le zucchine, aggiungete anche qualche pezzettino di scamorza.

Infornate le zucchine ripiene di cous cous e lasciatele cuocere per 15 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

