

COUS COUS DI VERDURE by Cristina

Ingredienti:

Verdure a piacere

Cous cous precotto - 50g x persona

Sale

Olio

Zenzero

Curcuma



Procedimento:

Cuocere le verdure in padella con un pò d'acqua un pizzico di sale un pizzico di zenzero in polvere.

Mettere cous cous in un piatto con 50g d'acqua calda lasciarlo riposare x 5 minuti.

Poi sgranarlo con una forchetta.

Aggiungere olio e un pizzico di curcuma.

Infine mettere le verdure nel cous cous e mescolare.

Buon appetito!!

