



INGREDIENTI

- Cuscus (precotto)
- 1 zucchina
- 1 carota
- 4 pomodorini
- 4 gamberi
- 1 spicchio d'aglio
- Sale, Olio, Pepe
- Brodo (verdure o pollo)

Opzionale

- Capperi
- Olive nere

1



Portare a bollire il brodo.

Intanto tagliare a dadini le verdure e riporle in una ciotola con un pizzico di sale, olio e uno spicchio d'aglio tagliato.

Aggiungere, se gradite, le olive nere tagliate e i capperi dissalati.

Se si usa il brodo di pollo allungarlo con 1/3 di acqua.



2



Spegnere quando il brodo arriva a bollire e versarlo sul cuscus precedentemente dosato in una ciotola.

Lasciare riposare per 10 min. fino al completo assorbimento del brodo.

Quindi sgranare con un cucchiaino.

Normalmente il rapporto tra cuscus e liquido è di 1 a 1,5.



3



Aggiungere al cuscus le verdure precedentemente preparate facendo attenzione a rimuovendo l'aglio.

Mescolare bene e regolare il condimento (olio, pepe e sale). Infine aggiungere i gamberi tagliati e dare un'ultima girata.



4



Puoi servire.

Aggiungi su ogni piatto una coda di gambero di guarnizione ed un'ultima macinata di pepe.

BUON APPETITO

È buono, facile e si può gustare sia freddo che tiepido.



www.RicetteOrizzontali.it

[@ricetteorizzontali](https://www.instagram.com/ricetteorizzontali)