

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il cous cous di Marrakech Express



COUS COUS

TRATTO DA: MARRAKECH EXPRESS

(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:

100g acqua

100g cous cous

1 carota, 1 peperone

1 zucchina, 5 pomodorini

4 gamberi

150g formaggio spalmabile

1 spicchio d'aglio in camicia

Olio EVO q.b.

Sale e pepe q.b.

Menta e melissa q.b.

Preparazione:

Scalda in un pentolino l'acqua aromatizzandola con curry, paprika e curcuma.

A parte, in una ciotola, sgrana il cous cous con le mani unte di olio extravergine.

Quando l'acqua è bollente, versala sul cous cous e lascia riposare per 5 minuti coprendo con un panno umido o un coperchio.

Nel frattempo taglia a pezzettini piccolissimi le verdure e ricava il guscio dei pomodori. Salta tutto in padella con un filo d'olio extravergine e uno spicchio d'aglio in camicia.

Pulisci i gamberi privandoli della testa, del carapace e dell'intestino. Incorporali alle verdure così da insaporirle bene.

Dopo qualche minuto aggiungi anche il cous cous e amalgama il composto.

Impiatta versando all'interno di un ring il cous cous e guarnisci con una quenelle di formaggio spalmabile, i gamberi, un pomodoro tagliato a lamelle ed erbe fresche (menta, melissa).

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.