Alessandro Borghese Kitchen Sound, il cous cous di Marrakech Express

borghese-4-dc9c9652

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 olivo 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.