

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cous cous dolce alla frutta

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

COUSCOUS 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
ACQUA 50 ml
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola
DATTERI SECCHI 100 gr
UVA 200 gr
MELOGRANO 200 gr

PREPARAZIONE

1 Lavorate la semola con un cucchiaino di olio d'oliva e 50 ml d'acqua fredda.



- 2 Trasferitela, quindi, nella parte alta della couscoussiera e fatela cuocere al vapore mettendo dell'acqua nella parte inferiore della couscoussiera.



- 3 Lasciate cuocere il cous cous per circa 20 minuti, quindi trasferitelo in una ciotola capiente.



- 4 Condite il cous cous con tre cucchiai d'olio, due o tre cucchiai di zucchero e guarnite con datteri, uva e melograno.





NOTE

La frutta utilizzata nella preparazione di questa ricetta è quella prevista dalla ricetta originale. Potrete, però, scegliere la frutta che più preferite ed in quantità a piacere.