

ANTIPASTI E SNACK

Cous-cous alla panzanella

di: *chiccachicca*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 bicchiere di cous-cous precotto
3-4 pomodori cuori di bue maturi
mezza cipolla
1 limone spremuto
6-7 foglie di basilico
4-5 cucchiari circa di olio extravergine di
oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Spellate i pomodori e tagliare a pezzetti grossi mettendoli in una ciotola.



3 Unite la cipolla tagliata grossolanamente ed il cous-cous.



4 Unite il succo del limone, il sale e l'olio.



5 Mescolare e fate riposare in frigo per 3 ore.

Unite altri olio, il basilico tritato, il sale e mescolare.

