

SECONDI PIATTI

Cous cous alla totò

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g cous cous precotto
minestrone senza legumi
500 g bocconcini di manzo
maiale o agnello
1 passata pomodoro
1 cipolla
olio
sale
vino rosso

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la cipolla a rondelle e fatela rosolare in olio, aggiungete i bocconcini di carne e fateli rosolare insieme alla cipolla.

Aggiungete il vino rosso, fate evaporare ed aggiungete la passata di pomodoro, se

necessario allungate con acqua.



- 2 In una pentola mettete acqua e sale, fate bollire, aggiungete le verdure e cuocetele al dente



- 3 Quando le verdure sono pronte scolatele senza buttare il brodo che servirà per il cous cous e aggiungetele al sugo.



- 4 Mescolate e fate cuocere qualche minuto, quando è pronto, mettete il sugo con lo spezzatino di carne e la verdure sul cous cous fatto rinvenire con il brodo.

