

PRIMI PIATTI

Cous cous con peperoni e gamberi grigliati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

COUSCOUS 500 gr

GAMBERI 500 gr

PEPERONI 2

FUMETTO DI CROSTACEI ½ l

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate bene i peperoni, grigliateli, eliminate la pelle e tagliateli a striscioline.

Sgusciate i gamberi e passateli sulla griglia pochi minuti.



2 Sbucciate lo scalogno, tritatelo grossolanamente e fatelo rosolare in padella con un filo d'olio.

Aggiungete il cous cous alla padella ed irroratelo con il fumetto di gamberi, mescolate bene.





3 Aggiustate di sale e di pepe e quando il fumetto sarà stato assorbito completamente dal cous cous, unite i peperoni, i gamberi ed il prezzemolo tritato finemente, mescolate bene e servite tiepido.



