

PRIMI PIATTI

Cous cous con verdure in agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il cous cous con verdure in agrodolce è una delle tante interpretazioni che si possono fare di questo piatto...Saporito e sfizioso, il cous cous con verdure in agrodolce è una ricetta che potete preparare in anticipo: ne guadagnerà in sapore! Un' altra idea? Provatelo con le [verdure arrostate!](#)

INGREDIENTI

COUSCOUS precotto - 400 gr
BRODO VEGETALE 400 gr
PEPERONI 2
MELANZANE 2
ZUCCHINE 4
ACETO DI VINO BIANCO 100 ml
UVETTA 30 gr
PINOLI 30 gr
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Raccogliete il cous cous precotto in una ciotola, irroratelo con un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva e mescolate per sgranare bene i chicchi di semola.



- 2 Pesate una quantità di brodo vegetale pari a quella del cous cous e versatelo nella ciotola insieme alla semola, coprite la ciotola con della pellicola o un coperchio e mettetela da parte.



- 3 Mentre il cous cous si reidrata e cuoce con il calore del brodo, preparate le verdure: lavatele, pulitele e tagliatele a tocchetti.

Scaldate un generoso giro d'olio in una padella capiente e quando avrà preso calore, unite tutte le verdure facendole rosolare a fuoco vivace.



- 4 Sfumate, a questo punto con mezzo bicchiere di aceto di vino bianco che lascerete evaporare completamente; salate adeguatamente.



- 5 Nel frattempo mettete l'uvetta a reidratarsi in acqua tiepida.

Quando l'aceto sarà completamente evaporato, aggiungete lo zucchero alla padella con le verdure e lasciate che si scioglia completamente, quindi abbassate la fiamma.



- 6 Riprendete il cous cous e mescolatelo con un cucchiaio per sgranare bene i chicchi di semola che in cottura si saranno compattati in grumi.



- 7 Unite al condimento di verdure l'uvetta ammollata ed i pinoli e lasciate insaporire il tutto per pochi minuti.



- 8 Potrete servire il cous cous con le verdure in agrodolce anche immediatamente, meglio sarebbe far riposare il condimento per un giorno, ne guadagnerà in sapore.



NOTE