

PRIMI PIATTI

Cous cous freddo con pollo, mele caramellate, mandorle, uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Cous cous
petto di pollo
1 scalogno
una manciata di mandorle
1 manciata di uvetta
1 mela
curry.

PREPARAZIONE

1 Ho preparato il cous cous seguendo le indicazioni presenti sulla mia confezione, aggiungendo all'acqua ed olio 3 cucchiari di curry.

Ho tagliato a bocconcini il pollo.

Nel wok ho preparato un soffritto con lo scalogno, nel quale ho cotto il pollo.

Mentre in un pentolino ho preparato il caramello, ho tagliato a tocchetti la mela e li ho fatti caramellare.

In una padellina ho fatto tostare leggermente le mandorle.

Una volta pronti tutti gli ingredienti, li ho uniti al cous cous.

Personalmente preferisco decisamente mangiarlo freddo che non caldo con questa preparazione.

tanto.