

SECONDI PIATTI

# Couscous di pollo con datteri e olive

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

COUSCOUS 250 gr  
POLLO 300 gr  
ROSMARINO  
SALVIA  
ALLORO  
BASILICO  
PREZZEMOLO  
CIPOLLA 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
BURRO 30 gr  
OLIVE VERDI 3 cucchiai da tavola  
DATTERI 10 -  
PEPERONCINO  
CUMINO 1 cucchiaino da tè  
DADO VEGETALE 1 -  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Utilizzando il wok, soffriggere un trito di cipolla, aglio e erbe aromatiche nell'olio e burro.



2 Nel contempo preparare il brodo, portando 400 ml d'acqua a bollore con un dado.



**3** Aggiungere al soffritto il pollo tagliato a pezzi piccoli bagnandoli con alcuni mestoli di brodo.





- 4 Lasciar insaporire per 10 minuti, poi aggiungere anche le olive e i datteri denocciolati e sminuzzati, aggiungere anche il peperoncino e il cumino e lasciar proseguire la cottura per altri 10 minuti (versando di tanto in tanto altri mestoli di brodo).







**5** Ecco il risultato a fine preparazione.



**6** Preparare il couscous come segue: portare a bollore 250 ml d'acqua, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva e un cucchiaino di sale, versarvi il couscous (a fuoco spento), mescolare delicatamente e richiudere la pentola per 2 minuti. Successivamente riaccendere il fornello, aggiungere alla semola alcune noci di burro e sgranarlo con una forchetta.





7 Infine disporre l'umido di pollo su un letto di cous cous e servire immediatamente.