



Ricette dai campeggiatori per i campeggiatori

Insalata di cuscus

Resa: per 2 persone
Preparazione: ca. 20 min
Cottura: ca. 5 min

Ingredienti

1 tazza da tè di cuscus
1 tazza da tè di acqua bollente
1 confezione di pomodori ciliegia
6 peperoni piccoli
 $\frac{1}{2}$ cetriolo
1 costa di sedano
Aceto, olio di oliva
Succo di limone, sale, pepe, prezzemolo ecc. a piacere



Preparazione

- Mettere il cuscus (l'equivalente di 1 tazza da tè) in una ciotola e versarvi sopra 1 tazza da tè di acqua bollente.
- Coprire e lasciare riposare finché non avrà assorbito tutta l'acqua.
- Sgranare il cuscus nella ciotola.
- Dividere a metà i pomodori ciliegia.
- Tagliare a cubetti il cetriolo, i peperoni e la costa di sedano.
- Versare il tutto nella ciotola con il cuscus e mescolare delicatamente con un mestolo.
- Condire con un po' di succo di limone, 1-2 cucchiaini di aceto e 2-3 cucchiaini di olio di oliva.
- Insaporire a piacere.



1. Ingredienti



2. Tagliare le verdure e aggiungere al cuscus

Note

Aggiungere delle erbe aromatiche a piacere, p. es. basilico o menta.

Note personali:
