

Cous cous di verdure e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 2 persone)

- 150 g di cous cous
- 40 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 1 cucchiaio di olive denocciate
- Sottaceti a piacere (cetriolini, cipolline, capperi...)
- Menta fresca
- Succo di limone
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Mettete 150 g di acqua sul fuoco e portate a bollore. Versate il cous cous e, non appena avrà assorbito l'acqua (circa 5 minuti) ponetelo all'interno di una ciotola capiente.

Coprite la ciotola con un coperchio, in modo che il cous cous possa cuocere per bene e raddoppiare il suo volume.

Tagliate i sottaceti e il Pecorino Toscano DOP a cubetti e rondelle. Per due persone servono tra i 100 e i 150 g di condimento.

In una ciotola, mettete succo di limone a piacere, un filo d'olio, un pizzico di sale e la menta tritata. Lasciate marinare per qualche minuto, dopodiché utilizzate questo condimento per insaporire il cous cous.

Aggiungete i sottaceti, mescolate e lasciate riposare in frigo per una decina di minuti.

Servite freddo.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)

