

Cous cous con ceci, zucchine e gamberi



Ingredienti

- 140 grammi cous cous
- 160 ml acqua
- 4 cucchiaini olio
- 1 noce burro
- 100 grammi ceci
- 200 grammi gamberi
- 1 zuccina grande
- 1 spicchio aglio
- curcuma
- cumino
- coriandolo
- sale

Preparazione

- Iniziate a riscaldare in una padella 3 cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio tagliato.
- Spuntate la zuccina e tagliatela a cubetti, quindi aggiungetela all'olio non appena avrà preso sapore con l'aglio e lasciatela cuocere.
- Pulite i gamberi eliminando il carapace e quando le zucchine sono quasi completamente cotte aggiungeteli in padella.
- Unite anche i ceci (sgocciolati) e fate insaporire il tutto, giusto il tempo di far prendere colore ai gamberi.
- A fine cottura spegnete la fiamma, aggiustate con le spezie: curcuma, grani di coriandolo, semi di cumino ed un pizzico di sale.
- Nel frattempo che il condimento si raffredda preparate il cous cous, portate a bollore l'acqua, quindi aggiungete il cous cous a pioggia, unite 1 cucchiaino d'olio e mescolate, poi coprite con il coperchio e lasciate riposare per 10 minuti. Riprendete il cous cous, aggiungete una noce di burro e sgranatelo.
- Mettete il cous cous in una ciotola ampia, aggiungete il condimento e mescolate bene.