

Couscous al pomodoro - Marocco

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

Aglio: 4 spicchiCous cous: 150 grOlio EVO: q.b.

Paprika dolce: 1 cucchiainoPeperoncino rosso secco: 1

• Prezzemolo: 1 ciuffo

• Sale: q.b.

• Semi di coriandolo: 2 cucchiai

Preparazione

- 1. Fate rinvenire il cous cous in una ciotola con olio e acqua bollente e ricopritela con della pellicola trasparente.
- In una padella scaldate un po' di olio e versatevi la *Passata di pomodoro*.
 Tritate a mano o con il mixer il coriandolo, la paprica, l'aglio schiacciato, il peperoncino, l'olio e il sale. Aggiungete alla passata il composto tritato e circa mezzo litro d'acqua.
- 3. Lasciate cuocere per circa 20 minuti. Sgranate il cous cous con un forchetta e unitelo alla salsa di pomodoro speziata.
- 4. Cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato e un filo d'olio e servite subito.

Curiosità.

Il couscous al pomodoro è tipicità della tradizione marocchina e del nord Africa.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 400 gr

