

Ricetta 1

Cus cus integrale alle verdure



- Cus cus integrale della Palestina (ctmaltromercato) gr 200
- Verdure “Benessere” (soia, broccoletti, carote, cavolfiori, fagioli rossi, fagiolini...)
- Olio extra vergine di oliva dei colli Riminesi un cucchiaio
- Erbe aromatiche delicate (basilico, aneto, erba cipollina...)
- Sale marino di Cervia

Cuocere con il doppio del peso di acqua il cus cus, in una pentola con coperchio, quando avrà assorbito l'acqua (circa 15 minuti) condire con le verdure cucinate al vapore e olio evo. Aromatizzare con erbe aromatiche a julienne.