

Cous cous agli agrumi e verdure grigliate



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Trita il cipollotto e stufalo in una casseruola con l'olio; appena sarà trasparente aggiungi il cous cous e tostalo a fiamma viva. Copro con il brodo e lascia gonfiare per circa 10. Intanto pela le carote, spunta le zucchine e fai entrambe a bastoncini; taglia a fette la melanzana e griglia tutto salando leggermente. Ora taglia tutte le verdure a piccoli pezzi. Grattugia la scorza d'arancia e il limone nel cous cous ancora caldo e distribuiscili in una teglia per farlo sgranare. Unisci a freddo tutti gli altri ingredienti aggiungendo l'erba cipollina tritata, aggiusta di sale e pepe, servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il cous cous:**
- 180 g di cous cous a cottura rapida
- 1/2 cipollotto
- 300 ml di brodo vegetale
- 1 arancia
- 1 limone

- 2 zucchine piccole
- 2 carote
- 1/2 melanzana
- 3 cucchiari di olio EV
- erba cipollina
- sale e pepe