

heute gibt es...

Melograno cuscus



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 300g Couscous
- 2 bastoncini di cannella
- burro 20g, ammorbidito
- 1 melograno
- 4 cucchiari di prezzemolo tritato
- Sale e pepe

Preparazione:

1. In una pentola, far bollire l'acqua 600ml salata, aggiungere le cuscus e le stecche di cannella, togliere dal fuoco e lasciare tre minuti a gonfiarsi coperti.
2. Insaporire con pepe, aggiungere semi di melograno, il burro e il prezzemolo tritato. Poi, con una forchetta, mescolare bene il tutto e allentare il couscous.