



Cous cous freddo - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

semola - limone - cipolla - cetriolo - sesamo

Cous Cous freddo o tabulè

Ingredienti:

400 gr. semola
zucchina
cetriolo
mais
germogli di soja
cipolla rossa di Calabria
menta
basilico
pinoli
semi di sesamo
limone
sale
aromi tunisini

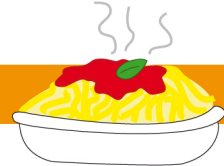
Procedimento:

Cuocere 400 grammi di semola e aspettare che si freddi.

Tagliuzzare tutti gli altri ingredienti e farli macerare in succo di limone e sale.

Unire alla semola fredda. Accompagnare con aromi tunisini a scelta.





eCucinando.it