



Cous cous con verdure, salsiccia e uvetta - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Cous cous con verdure, salsiccia e uvetta

piatto unico - melanzana - vitello - pinoli

Ingredienti per 8 persone:

1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 cipolla
½ melanzana
1 zucchina
2 carote
8 capi di salsiccia di vitello
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaio di uvetta
curry, sale, olio evo

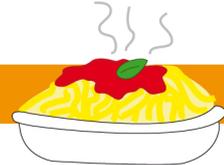
per il cous cous:

400 gr di couscous precotto
400 gr di acqua
olio evo

Tagliare a cubetti le verdure e rosolarle a fuoco vivace in una padella con 4 cucchiari di olio evo. Aggiungere un bicchiere di acqua calda e continuare la cottura a fuoco lento, finchè non risultano al dente. Tagliare a tocchetti la salsiccia e mescolare alle verdure, salare, aggiungere il curry, l'uvetta e i pinoli e portare a cottura.



Intanto preparare il couscous: portare a bollire l'acqua con un pizzico di sale e versarla sul couscous, rimestare bene con una forchetta per sgranarlo bene, aggiungere due cucchiari di olio evo e mescolare.



Quando le verdure sono cotte aggiungerle al couscous, mescolare e servire, caldo o freddo.

