

Couscous alle fragole



Preparazione: circa 40 minuti

Ricetta di
Betty Bossi.

Betty Bossi

250 g di fragole, a pezzettini

1 limone bio, un po' di scorza grattugiata e tutto il succo

100 g di couscous

½ cc di sale

2 CC olio di oliva

1 peperoncino rosso, ad anelli, senza semi

50 g di rucola

Qualche fragole

Frullare le fragole con il succo di limone. Mettere in una ciotola couscous e sale. Mescolarvi la purea di fragole, la scorza di limone, l'olio e il peperoncino. Coprire e lasciare in ammollo per 30 minuti. Sgranare il couscous con una forchetta e aggiungere un po' di rucola. Tagliare a metà le fragole e impiattare con il couscous e il resto della rucola.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: lovetoshare.ch