

## Cous cous esotico *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Prepariamo il cous cous seguendo le istruzioni presenti sulla confezione. Mettiamo da parte. Affettiamo lo scalogno e mettiamolo ad appassire in olio d'oliva. Aggiungiamo i peperoni tagliati a dadolata piccola. Facciamoli cuocere a fiamma alta rigirandoli continuamente, così da mantenerli ben croccanti. Aggiungiamo i pinoli e rigiriamo ancora, così da farli tostare. Aggiungiamo l'uvetta, lasciamo andare ancora un paio di minuti, regoliamo di sale, aggiungiamo anche la menta tritata finemente e spegniamo il fuoco. Coniamo il cous cous con il condimento preparato, terminando con qualche fogliolina di menta fresca. Riponiamo in frigo e serviamo freddo.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cous cous** 210 grammi

**Menta** (un mazzolino di menta fresca)

**Uva sultanina** (una manciata abbondante di uvetta rinvenuta nell'acqua tiepida)

**Pinoli** 50 grammi

**Peperoni rossi** (un peperone rosso)

**Peperoni gialli** (mezzo peperone giallo)

**Scalogni** (uno scalogno)

**Olio extra vergine di oliva**

**Sale**