



ALL'OPERA IN TRENTO DAL 1870

INSALATA DI COUSCOUS



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone creative

250 g di couscous
250 ml di acqua
250 g mozzarella
3 pomodori
160 g tonno al naturale
2 cipolline fresche
Basilico
Olio d'oliva
Sale
Burro

PREPARAZIONE

Dopo aver fatto bollire l'acqua con un cucchiaio di olio e un cucchiaino di sale, toglietela dal fuoco e versate il couscous mescolando con delicatezza. Lasciate gonfiare il tutto per 2 min.

Aggiungete poi 2 o 3 noci di burro e fate cuocere a fuoco lento per circa 3 min. mescolando il couscous con una forchetta.

Amalgamate il couscous al tonno sgocciolato, alle verdure tagliate a tocchetti e ai pezzettini di mozzarella. Condite con olio e aggiungere basilico tritato.