

Cous cous al pesto con verdure



Ingredienti:

200 g cous cous

1 zucchina

1 carota

1/2 peperone giallo

1/2 peperone rosso

1 scatola ceci precotti

200 g pesto genovese

sale, menta

Mettete il cous cous nella ciotola e versate sopra la quantità d'acqua bollente prevista sulla confezione (nel mio caso 320 ml).



Lasciate riposare coperto il tempo previsto sulla confezione (nel mio caso 8 minuti) poi sgranate con la forchetta o con le mani e unite il pesto.



Nel frattempo preparate le verdure: tagliate a bastoncini tutte le verdure e mettete nella padella con 1/2 cucchiaino d'olio di oliva.



Salate leggermente, mescolate, coprite con Magic Cooker

e mettete la padella sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti, poi a fiamma media circa 5-7 minuti , in base alla croccantezza desiderata. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Nella ciotola con cous cous unite le verdure, i ceci scollati e menta.



Mescolate il tutto e servite freddo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.