

# Cous cous al salmone

INGREDIENTI (dosi per antipasto):

100 gr di cous cous,  
200 gr di salmone fresco,  
scorza di ¼ di limone,  
qualche foglia di menta,  
2 cucchiaini di olio evo,  
sale qb.

Mettere a lessare il salmone in acqua bollente salata.

A cottura ultimata metterlo su un piatto a raffreddare.

Far bollire dell'acqua salata (se volete anche brodo vegetale) e bagnate il cous cous seguendo le istruzioni che trovate sulla confezione.

Una volta pronto sgranarlo con la forchetta e aggiungere l'olio il salmone pulito da pelle e spine e sbriciolato, la scorza del limone e le foglie di menta tritate.

Perfetto come antipasto in una cena di pesce o come primo aumentando le dosi.