

## Cous cous con verdure al curry

### INGREDIENTI:

200 gr di cous cous,  
1 porro,  
1 carota grande,  
1 costa di sedano,  
2 zucchine,  
1/2 peperone rosso,  
1 cucchiaino abbondante di curry,  
1 cucchiaino di maggiorana tritata,  
sale qb,  
olio qb,  
brodo vegetale (facoltativo per cuocere il cous cous va benissimo l'acqua).

Preparare il cous cous mettendolo in una pentola coprirlo con acqua o brodo bollente chiudere con un coperchio e farlo rinvenire.

Tritate a cubetti piccoli tutte le verdure.

In una padella mettere qualche cucchiaio d'olio e farlo scaldare versarci il porro e farlo stufare un pochino poi aggiungere carote e sedano e lasciar cuocere 5', aggiungere il peperone, le zucchine e il curry e lasciar sul fuoco ancora 5' a fiamma moderata a fine cottura salare e aggiungere la maggiorana cuocere ancora per 1 minuto.

Unire le verdure al cous cous mischiare bene e servire o in un vassoio oppure gli si può dare una forma per un risultato più d'effetto se lo si vuole servire ad una cena. Buonissimo sia caldo che freddo.