

# Cous cous zucchine e gamberetti

## INGREDIENTI:

300 gr di cous cous,  
brodo vegetale (il necessario che è scritto sulla confezione del cous cous),  
2 zucchine,  
300 gr di gamberetti sgusciati,  
1 spicchio di aglio,  
erba cipollina  
sale,  
olio evo.

In una ciotola mettere il cous cous con il brodo caldo coprire e lasciar assorbire (seguire le indicazioni della confezione) e mescolarlo bene per sgranarlo. In 2 padelline mettere un po' di olio e metà spicchio d'aglio per parte e far scaldare. In una mettere i gamberetti, nell'altra le zucchine tagliate a dadini piccoli salare entrambe le padelle e lasciar cuocere stando attenti che sia i gamberi che le zucchine rimangano croccanti. una volta pronte togliere l'aglio e versare nella ciotola del cous cous, aggiungere erba cipollina, mescolare e servire.