

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.