



Couscous allo sgombro, zucca e uvetta

con olive, formaggio greco e cipolla

25 minuti

11



Sgombro in
olio di oliva



Couscous



Cipolla



Olive



Origano Secco



Zucca



Formaggio greco



Uvetta



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Sgombro in olio di oliva 4)	125 g	250 g
Couscous 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Olive	1 pacchetto	2 pacchetti
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Zucca**	1 pezzo	1 pezzo
Formaggio greco** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Uvetta **	10 g	20 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	358 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2671 kJ/ 638 kcal	746 kJ/ 178 kcal
Grassi (g)	25 g	7 g
Grassi saturi(g)	10 g	3 g
Carboidrati (g)	67 g	19 g
Zuccheri (g)	11 g	3 g
Fibre (g)	11 g	3 g
Proteine (g)	34 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

4) Pesce **7)** Latte **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare la zucca

- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite la **cipolla** e rosolatela con un pizzico di **sale** e **pepe** per 3-4 minuti.
- Tagliate la **zucca** a cubetti di circa 1 cm e trasferitela in padella con l'**uvetta** e 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere) per 2 persone.
- Coprite con il coperchio e cuocete per circa 20 minuti, o finché la zucca sarà tenera e dorata.



Condire il couscous

- Scolate lo **sgombro** dall'olio di conservazione.
- Tagliate le **olive** a metà.
- Una volta che il **couscous** sarà pronto, trasferitelo nella padella con la zucca.
- Unite anche lo **sgombro**, un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**, se necessario, e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.



Cuocere il couscous

- Portate a bollire una pentola con 200 ml di **acqua** (per 2 persone).
- Raggiunto il bollore salate l'acqua, unite 1 cucchiaino di **olio extravergine** e spegnete il fuoco: versate dentro il **couscous** e chiudete con un coperchio.
- Lasciate riposare per 5-7 minuti, senza aprire.



Disporre nei piatti

- Distribuite il **couscous** nei piatti.
- Adagiate sopra il **formaggio greco**, sbriciolandolo grossolanamente con le mani, e le **olive**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con un pizzico di **origano**.

Buon Appetito!