



Couscous perlato, ceci speziati e caprino con salsa al pomodoro e prezzemolo

25 minuti

20



Couscous perlato



Ceci



Ras El Hanout



Prezzemolo



Concentrato Di Pomodoro



Formaggio Di Capra



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

Dalla dispensa: Burro, Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Couscous perlato 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Ceci	1 pacchetto	2 pacchetti
Ras El Hanout	1 pacchetto	2 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g
Concentrato Di Pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio Di Capra** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	384 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2692 kJ/ 643 kcal	700 kJ/ 167 kcal
Grassi (g)	18 g	5 g
Grassi saturi (g)	10 g	3 g
Carboidrati (g)	83 g	22 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	16 g	4 g
Proteine (g)	31 g	8 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

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

1



Cuocere il couscous

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con il coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore una pentola con 500-600 ml d'**acqua** (per 2 persone).
- Raggiunta l'ebollizione, unite il **couscous**, 1 cucchiaio di **concentrato di pomodoro** (per 2 persone), un filo d'**olio**, un pizzico di **sale** e **zucchero**.
- Cuocete per circa 10 minuti, mescolando spesso, finché il couscous avrà assorbito l'acqua di cottura.
- Dovrà risultare tenero e leggermente brodoso. Se lo gradite più asciutto, proseguite la cottura per altri 1-2 minuti per farlo asciugare ulteriormente.
- Spegnete, incorporante una noce di **burro** e aggiustate di **sale** e **pepe**.

3



Preparare la salsa

- Raccogliete in un pentolino il **formaggio di capra** con 2 cucchiai d'acqua per persona, un pizzico di **sale**, **pepe** e un filo d'**olio** e cuocete a fuoco basso per qualche minuto, mescolando ogni tanto, fino a ottenere una salsa liscia.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.

2



Friggere i ceci

- Nel frattempo che cuoce il couscous, scolate i **ceci** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Scaldare un filo abbondante d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto e frigate i **ceci** per 5-6 minuti, mescolando spesso e facendo attenzione a non bruciarli.
- Unite 1-2 cucchiaini di **Ras El Hanout** (o tutto, se vi piace) e mescolate per condire i **ceci** in modo uniforme.

4



Disporre nei piatti

- Disponete il **couscous** nei piatti.
- Adagiate sopra i **ceci**, irrorateli con la **salsa al formaggio di capra** e spolverizzate con il **prezzemolo** tritato.

Buon Appetito!