

Pomodori ripieni di cous cous



• Ingredienti

- 12 pomodori sardi
- 100 g di Cous Cous
- 1,5 dl di brodo vegetale
- una trentina di foglie di basilico
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1/2 cucchiaino di pinoli
- 20 g di parmigiano reggiano
- olio extravergine di oliva
- sale grosso + sale

• Preparazione

1 Prepara la salsina. Pulisci il basilico, lava delicatamente le foglie, asciugale e mettile nel mixer insieme a 1/2 cucchiaino di sale grosso. Frulla per qualche istante, unisci 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva e frulla nuovamente. Aggiungi l'aglio spellato, i pinoli e il parmigiano reggiano grattugiato. Incorpora 1/2 bicchiere di olio a filo, continuando a frullare, fino a ottenere un pesto omogeneo.

2 Prepara i pomodori e il Cous Cous. Lava i pomodori, asciugali, taglia la calotta superiore e mettila da parte, elimina il liquido e i semi e disponi i pomodori ad asciugare su carta da cucina, con la parte tagliata verso il basso. Fai bollire in una casseruola il brodo vegetale, con 1 filo di olio e 1/2 cucchiaino di sale. Versa il cous cous, mescolandolo con un cucchiaino, in modo da fargli assorbire bene tutto il liquido. Coprilo e lascialo gonfiare per 5 minuti.

3 Completa e servi. Quando il Cous Cous avrà assorbito tutto il brodo, mettilo in una ciotola, sgranalo con una forchetta e condiscilo con il pesto. Riempi i pomodori con il Cous Cous, adagia le calotte sopra i pomodori ripieni e servi. Se ti piace, guarnisci il piatto con foglioline di basilico.

Con i pomodori ripieni **SQUILLARI** vi suggerisce un Vino Rosato che, grazie alla sua freschezza, morbidezza e corposità, si adatta molto bene al piatto e può essere servito fresco nelle calde giornate estive:



CANTINE LIBRANDI

Cirò Rosato Doc - Calabria

€ 6,90