



Couscous perlato, ceci fritti e caprino con spezie del Maghreb e salsa al pomodoro

20 minuti

10



Burro



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: 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
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
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	389 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2818 kJ/ 674 kcal	725 kJ/ 173 kcal
Grassi (g)	21 g	5 g
Grassi saturi(g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	83 g	21 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 bollire una pentola con 500 ml di **acqua** (per 2 persone).
- Raggiunta l'ebollizione, unite il **couscous**, 1 cucchiaio di **concentrato di pomodoro**, un filo d'**olio**, un pizzico di **sale** e di **zucchero**.
- Cuocete per circa 10 minuti, mescolando spesso, finché il couscous avrà completamente assorbito l'acqua di cottura e sarà tenero.
- Spegnete, unite il **burro**, assaggiare 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

TIP: per evitare che i ceci scoppettino quando li frigate, asciugateli con un panno o con della carta da cucina.

- 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!