

## Cous cous con verdura

### Ingredienti (per 4 persone)

cous cous	200	grammi
cipolla	1	unità
sedano	1	costa
carota	1	unità
acqua	300	ml
sale marino integrale grosso		q.b.
ceci lessati	100	grammi
pomodorini	10	unità
peperone giallo	0,5	unità
olive taggiasche	15	unità
olio extravergine di oliva		q.b.

### Procedimento:

*Preparare un brodo leggero con una cipolla, il sedano, la carota e del sale marino integrale cuocendo le verdure in 300 grammi di acqua per circa 20 minuti.*

*In una ciotola capiente versare il cous cous e ricopritolo con 200 grammi di brodo caldo.*

*Coprire con un coperchio per 8 minuti.*

*Il cous cous raddoppierà di volume. Nel frattempo tagliate i pomodorini, il peperone giallo, le olive taggiasche e unitele ai ceci.*

*Togliete il coperchio dal cous cous e sgranatelo.*

*Aggiungete il condimento e termina il tutto con un filo d'olio.*