

Cous cous al pesto, melanzane e mozzarella



Ingredienti

- 200 gr di cous cous precotto
- 200 ml di acqua
- poco dado di carne
- olio e.v.o.
- 2 mozzarelle
- 1 melanzana
- 50 gr di pesto

Con gli amici, o quando si vuol rimediare una cena velocemente questo è il piatto ideale: veloce, gustoso e leggero.

Tostare qualche minuto il cous cous in una padella, a fuoco vivace poi farlo rinvenire in acqua calda cui aggiungere un pizzico di dado.

Tagliare a dadini la mozzarella e la melanzana.

Saltare la melanzana con olio e.v.o., a fuoco medio, fino a cuocerla.

Condire il cous cous con il pesto, un poco di olio e poi aggiungere le mozzarella e la melanzane.

Fonte: "Cotto e Mangiato" di Benedetta Parodi (con qualche piccola variante).