



CUCINA CON NOI!

Pomodori al forno farciti con Cous Cous con Verdure

I pomodori ripieni di cous cous sono un piatto unico fresco e saporito, una ricetta estiva colorata e leggera da preparare in poco tempo. Una preparazione semplice, ideale per una cena ma anche per un buffet. Ecco come prepararli.

INGREDIENTI

8 pomodori tondi, maturi e sodi

1 cucchiaino di [Aglio Orogel](#)

origano fresco

sale e pepe

1 confezione di [Cous Cous con Verdure Orogel](#)

basilico fresco q.b.



30



4



Molto facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Porre l'aglio in una ciotola con 3-4 cucchiaini d'olio, l'origano, il basilico tritato, sale e pepe.
- 2 Lavare i pomodori, tagliare la calotta e tenerla da parte, svuotarli e condirli con il trito aromatico. Infornare a 190 °C e cuocerli per 7 minuti.
- 3 Versare il Cous Cous con Verdure surgelato in una padella antiaderente con un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale, se gradito. Coprire e cuocere per 6-7 minuti circa, girando di tanto in tanto.
- 4 Sfornare i pomodori, eliminare l'acqua di vegetazione e farcirli con il cous cous e un filo d'olio. Rimetterli in forno con le calottine per altri 3-4 minuti. Comporre i pomodori e servirli.

