

Cous cous in bicchiere alla greca

Il cous cous alla greca è una pietanza che può essere servita sia come primo piatto freddo, sia come antipasto in bicchiere.

Ingredienti:

- 140 g couscous precotto
- 160 g acqua bollente salata
- 25-20 pomodorini datterino
- 20-30 olive nere
- 200 g feta greca
- 1 peperone
- olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento:

1. Porre il couscous in una ciotola e versarvi sopra la quantità prevista di acqua bollente salata. Coprire con una pellicola e lasciar riposare 5 minuti. Rimuovere quindi la pellicola e sgranare il couscous con una forchetta.
2. Tagliare a pezzettini il peperone e farlo stufare 5 minuti in una padella insieme ad un filo d'olio extravergine di oliva.
3. Tagliare a pezzettini i pomodorini, le olive nere e la feta.
4. Trasferire i pomodorini, le olive, la feta e il peperone nella ciotola con il couscous e mescolare.
5. Trasferire la preparazione nei piatti o nei bicchieri e accompagnare con un calice di prosecco servito freddo.