



Ricetta

Taboulé verde

Perfetta anche come ricetta per riutilizzare gli avanzi

30 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

INSALATA

- 700 g **broccoli in rosette piccole**
- 2 **cipollotti tagliati ad anelli sottili**
- 1 mazzetto **menta piperita tagliata sottile**
- 200 g **couscous**
- 3.25 dl **acqua bollente**
- 125 g **ribes senza gambo**
- 50 g **pinoli tostati**

SALSA

- 1-2 **limoni bio: un po' di scorza grattugiata e succo**
- 5 C **olio di oliva**
- 1 c **sale**
- Un pizzico **pepe macinato fresco**

Ecco come si prepara

1 di 2

INSALATA

Mettere il couscous in una ciotola, coprire con acqua bollente. Lasciar riposare coperto per circa cinque minuti. Smuovere il couscous con una forchetta. Cuocere i broccoli al vapore in poca acqua salata, aggiungere il couscous e il resto degli ingredienti (cipollotto, menta piperita, ribes e pinoli).

2 di 2

SALSA

Mescolare la scorza e il succo di limone con l'olio, condire e unire al couscous, servire immediatamente.