

Couscous con piselli e gamberi

Ter
mar



Tempo: 45min circa

Difficoltà: facile

Persone: 4

Ingredienti:

250 GR COUSCOUS
CIRCA 8 CUCCHIAI OLIO DI OLIVA
EXTRAVERGINE
1 LIMONE (SCORZA)
SALE E PEPE Q.B.
30 G BURRO
300 GR GAMBERI
300 G PISELLI
1 POMODORI RAMATO
MEZZA CIPOLLE BIANCA
1 RAMETTO TIMO
1 RAMETTO MAGGIORANA

Preparazione:

Prendete un tegame e versateci 270 ml di acqua, scaldatela e aggiungete un pizzico di sale e due cucchiaini di olio di oliva e la scorza di un limone. Quando l'acqua inizierà a bollire aggiungete il couscous a pioggia, mescolate e poi spegnete il fuoco. Aggiungete il burro (o dell'olio di oliva extravergine, se preferite) livellate bene il couscous con un cucchiaino e lasciate riposare 2 minuti in modo che la semola assorba l'acqua.

Prendete i gamberi sgusciati, salateli e pepateli e fateli arrostiti in una padella, dove avrete scaldato 3 cucchiaini di olio d'oliva, a fuoco medio per 5 minuti, facendoli dorare da entrambi i lati. Una volta cotti, spostate i gamberi su della carta assorbente da cucina in modo che perdano l'olio in eccesso. Tagliate il pomodoro in 4 parti e, con l'aiuto di un coltello, scavate ciascuna parte cercando di togliere la polpa e i semi, che andrete a frullare insieme a un pizzico di sale, uno di pepe e un cucchiaino di olio; tagliate, poi, il resto del pomodoro a piccoli cubetti e lasciateli da parte.

Tritate il timo e la maggiorana e metteteli da parte; tritate la cipolla finemente e soffriggetela in padella con 2 cucchiaini di olio d'oliva e appena inizia a sfriggere unite il succo di pomodoro frullato e continuate a cuocere a fuoco dolce per 5 minuti; unite a questo punto i piselli, salate e pepate leggermente.

Unite ai piselli una parte del trito di erbe e cuocete per circa 10 minuti finché i piselli non saranno teneri, aggiungendo un po' acqua se si asciugano troppo, intanto eliminate la scorza di limone dal couscous e unite il restante trito di erbe e i cubetti di pomodoro; mescolate e unite il tutto ai piselli, direttamente in padella su fuoco dolce. Mescolate bene, se necessario aggiungete un filo d'olio extravergine e infine unite i gamberi. Spegnete il fuoco, amalgamate il couscous e servite caldo o se preferite freddo (sarà buonissimo anche il giorno dopo, conservato in frigo, coperto con della pellicola).