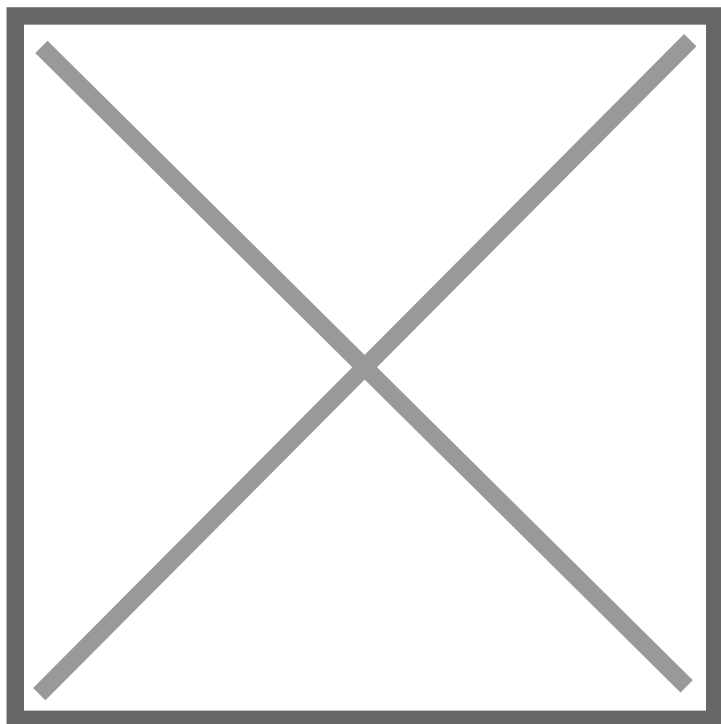


## COUS COUS CON ÈMAREMIX



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Ingrédients Menù

120 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
420 g + 180 ml di liquido Èmaremix - MZ1  
480 g Cous cous - RU0  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

### Ingrédients

180 ml Acqua  
180 g Zucchine  
180 g Peperoni rossi e verdi  
180 g Melanzane  
180 g Carote  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Limone  
q.b. Aglio

### Préparation

Per 6 persone

Versare in padella l'acqua ed il liquido di Èmaremix ed aromatizzare con il Preparato in polvere allo zafferano. Per sgranare il cous cous aggiungere un filo d'Olio e successivamente reidratare scaldando l'acqua in un pentolino o a microonde. Lasciar riposare il cous cous alcuni minuti per farlo reidratare. In un'altra padella, aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva aromatizzato all'aglio. Saltare in padella le cozze con olio aglio e prezzemolo. Quando saranno aperte toglierle dal guscio e aggiungerle a E'maremix. Scaldare l'Olio e aggiungere i peperoni, le zucchine e le melanzane (a piacere le verdure possono anche essere crude). Scaldare leggermente aggiungendo un pò di pepe macinato e di prezzemolo tritato. Una volta trifolate le verdure, aggiungere le Olive Leccino denocciolate ed Èmaremix. Aggiungere aggiungere il Cous cous ed aggiustare di sale e pepe. Versare il Cous cous nel piatto ed ultimare con qualche verdura fresca, un rametto di prezzemolo ed uno spicchio di limone.