



Cous cous con fichi secchi, datteri, Tilsit Ferrari e noci brasiliane



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

210 g di cous cous di grano duro integrale
300 ml di acqua bollente
2 cm di stecca di cannella
200 g di Tilsit Ferrari
50 g di noci brasiliane
70 g di datteri denocciolati
70 g di fichi secchi
olio extravergine di oliva
30 g di burro
timo fresco
sale
pepe

PREPARAZIONE (30 MINUTI)

- 1.**
In una casseruola bassa e larga versate il cous cous e sgranatelo bene con l'olio extravergine di oliva. Aggiungete l'acqua bollente salata che avrete aromatizzato con la cannella. Coprite e lasciate riposare per 5 minuti.
- 2.**
Sgranate nuovamente il cous cous e ripassatelo a fuoco basso per un paio di minuti con il burro a fiocchetti, il Tilsit Ferrari tagliato a cubetti, i datteri e i fichi ridotti a pezzi.
- 3.**
Tostate le noci brasiliane per pochi minuti in padella e tritatele grossolanamente.
- 4.**
Trasferite il cous cous nel piatto da portata e completate con abbondante timo fresco, noci brasiliane tostate e una girata di pepe. A piacere aggiungete qualche cubetto di Tilsit prima di servire.

IN QUESTA RICETTA



Tilsit