

Taboulet

Cous cous 60 gr

Ceci cotti 80 gr

Olio 1 c

Brodo vegetale 120 ml

Sale e pepe

Pomodori, peperone rosso e cipolla rossa

Menta e succo di limone

Mettere il cous cous nel piatto e aggiungere il brodo caldo, coprire finch  si assorba tutto il liquido. Sgranare ed aggiungere l'olio, i ceci, le verdure tagliate a dadini, la menta ed il succo di limone. Salare e pepare. Questo piatto si gusta freddo.