



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

## **Insalata di cuscus con formaggio caprino, Ghoa Cress<sup>®</sup>, piselli mangiatutto e pomodori marinati**

| Insalata per 4 persone



### **Ingredienti**

- 500 ml di brodo di verdure
- 300 g di cuscus
- 150 g di piselli mangiatutto
- 125 g di pomodori marinati
- 1 cm di radice di zenzero
- 150 g di formaggio di capra
- 2 cestini di Ghoa Cress<sup>®</sup>
- olio d'oliva
- sale, pepe macinato
- 1 spicchio d'aglio
- Yogurt greco

### **Preparazione**

Portare ad ebollizione il brodo di verdure e versarlo sul cuscus. Lasciar assorbire il liquido per 5 minuti circa.

Tagliare i piselli mangiatutto e i pomodori in striscioline molto sottili. Pelare e grattugiare lo zenzero.

Sgranellare il cuscus con una forchetta per staccare i granelli e unire il formaggio caprino a pezzetti, le striscioline di piselli e di pomodori. Condire con olio d'oliva, sale e pepe.

Pelare e sminuzzare l'aglio. Aggiungere l'aglio e Ghoa Cress allo yogurt greco e servire insieme all'insalata.