
POMODORI CON INSALATA AL CUSCUS

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pomodori sodi
- 250 g di gamberetti sgusciati
- 80 g di couscous
- 50 g di piselli in scatola
- 50 g di peperone rosso sott'aceto
- alcuni cetriolini sott'aceto
- zafferano
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate i pomodori a metà orizzontalmente.

Svuotateli della polpa, salateli leggermente e lasciateli capovolti.

Fate bollire 80 g di acqua salata, unite il couscous, la bustina di zafferano e 3 cucchiaini di olio.

Mescolate, togliete dal fuoco, coprite con un coperchio e lasciate raffreddare.

Tagliate a pezzetti i gamberetti e uniteli al couscous raffreddato con i piselli, il peperone a dadini, 2 cetriolini tritati, qualche goccia di succo di limone, un pizzico di sale e pepe e 3 cucchiaini di olio.

Mescolate bene e riempite con il composto i mezzi pomodori.