

## COUSCOUS E CARNE IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione couscous,
- 200 g di carne arrosto,
- 200 g di funghi champignon,
- 1 wurstel,
- 100 g di piselli,
- sale,
- olio d'oliva,
- burro,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo.

Affettare i funghi e cuocerli con poco olio e burro e uno spicchio di aglio e prezzemolo tritati.

Lessare i piselli.

Scaldare il wurstel e affettarlo.

Tagliare a striscioline la carne.

Preparare il couscous secondo le istruzioni sulla confezione e condirlo con un po' di olio.

Unire carne, funghi, wurstel e piselli e mescolare accuratamente.

Regolare di sale e pepe e servire caldo.