

Peperoni ripieni di cous cous



Difficoltà: ☁☁☁



Cottura: 30 min



Preparazione: 20 min



Per: 2 persone

Ingredienti

2 [peperoni](#)
50 g di [olive nere](#)
80 g di [cous cous](#)
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
sale
pepe

Preparazione



Tagliate i peperoni a metà.



Eliminate completamente i semi. Mettete due metà dei peperoni in una padella con un bicchiere d'acqua.



Coprite e lasciate cuocere per circa un quarto d'ora. I peperoni dovranno ammorbidirsi, ma non troppo! Se l'acqua si seccasse, aggiungetene dell'altra.



Prendete gli altri due mezzi peperoni e tagliateli a cubetti piccoli.



In una padella rosolate uno spicchio d'aglio con un cucchiaino d'olio.

Aggiungete i peperoni ed un po' di sale.



Fateli rosolare un paio di minuti, aggiungete un bicchiere d'acqua calda e coprite. Fate cuocere per una quindicina di minuti

Aggiungete le olive nere denocciolate e fate insaporire un paio di minuti.



Aggiungete il cous cous



ed un paio di mestoli di acqua (o brodo vegetale) bollente.



Spegnete e lasciate riposare 5 minuti (o in ogni caso, seguite le istruzioni sulla confezione di cous cous).

Aggiustate di sale e pepe e farcite i vostri peperoni ripieni di cous cous!