



Sfornato di couscous al pesto con salsa di taleggio

RICETTA PER 4 PERSONE

 **Preparazione**
30 minuti

 **Cottura**
30 minuti

INGREDIENTI PER IL COUSCOUS

- Couscous 190 g
- Brodo vegetale 200 g
- Sale fino
- Olio extravergine 20 g

PER LA SALSA AL TALEGGIO

- Taleggio 200 g
- Latte intero 200 g
- Grana Padano DOP 100 g
- Pepe nero

PER IL PESTO ALLA GENOVESE

- Aglio 2 spicchio
- Sale grosso 1 pizzico
- Olio extravergine 100 g
- Basilico 50 g
- Pecorino 30 g
- Pinoli 15 g
- Parmigiano Reggiano 70 g

PER GUARNIRE

- Basilico
- Pinoli

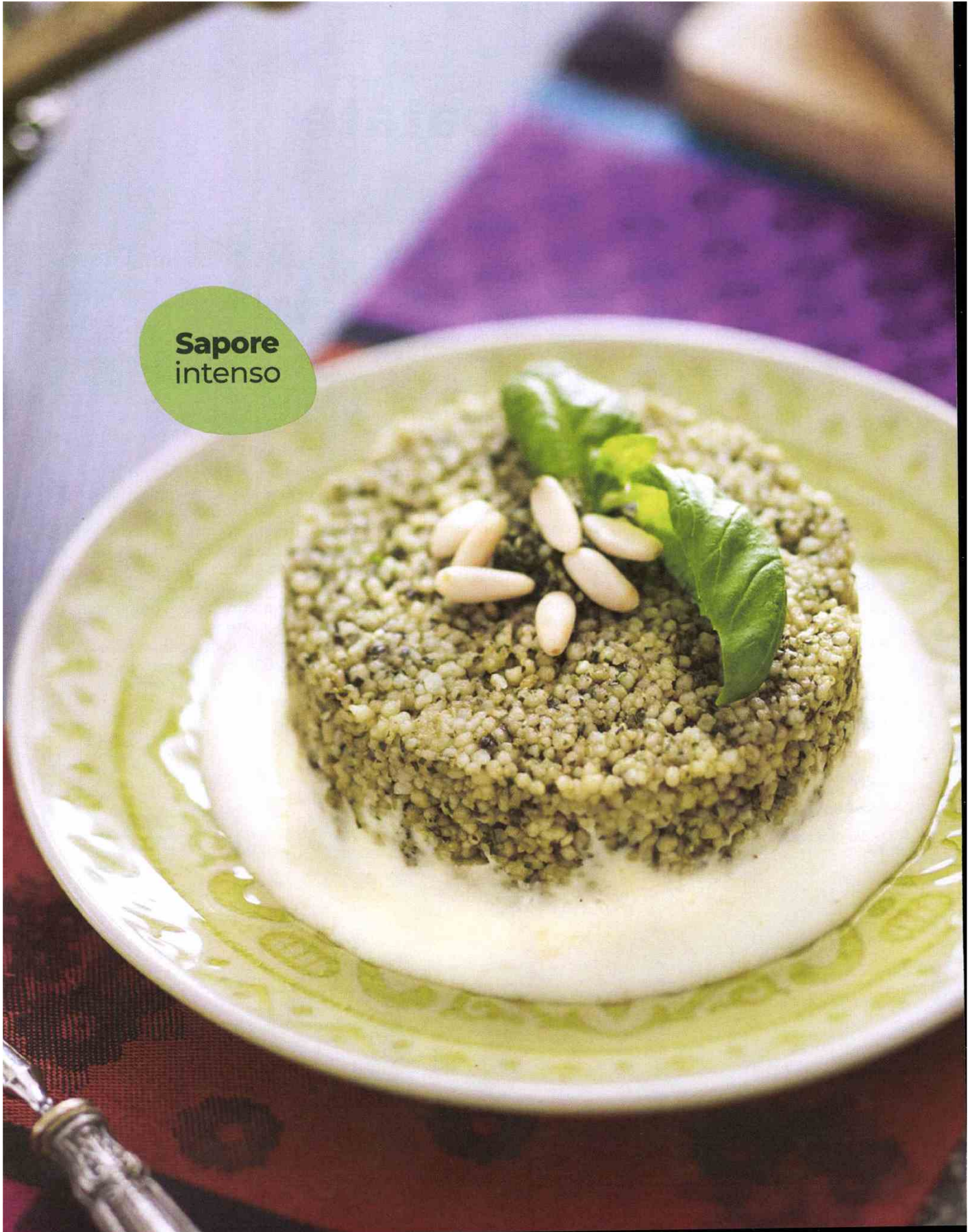
Preparazione. Per il pesto alla genovese: mettete il basilico nel mortaio pestatelo per bene con gli altri ingredienti e infine versate l'olio extravergine. Preparate il couscous versandolo in un recipiente, copritelo con brodo vegetale caldo e aggiungete sale, pepe, olio extravergine e mescolate con cura.

Coprite con la pellicola trasparente seguendo attentamente le istruzioni di cottura riportate sulla confezione; il nostro è pronto in 6 minuti. Sgranate il couscous con una forchetta, aggiungete il pesto e continuate a mescolare per far assorbire il condimento.

Per la salsa: tagliate a tocchetti il taleggio e versatelo in un tegame con il latte, il parmigiano grattugiato il pepe nero macinato e fate cuocere a fuoco medio, mescolando con una frusta facendo attenzione che non si formino grumi.

Versate la crema di taleggio a raggiera, cioè a specchio, sul piatto, poi poggiate un coppapasta e versate il couscous livellandolo col cucchiaio, lasciate riposare qualche istante in modo che si assesti. Poi sfilate il coppapasta con delicatezza. Guarnite a piacere con pinoli e basilico e servite lo sfornato di couscous al pesto con salsa di taleggio.





**Sapore
intenso**

