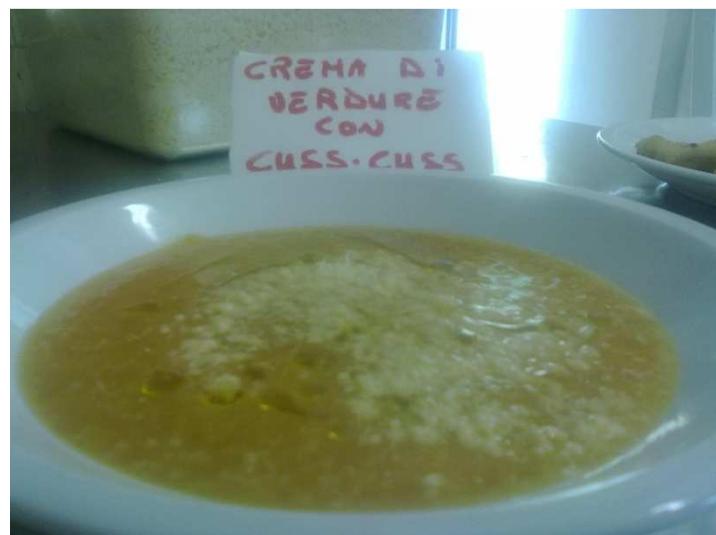


Passato di verdura con cous-cous



Ingredienti per 4 adulti

300g patate

200g spinaci

200g bietole

200g carote

200g pomodori

150g cipolla

100g sedano

80g piselli

150g cous-cous

30g parmigiano

30g olio extravergine oliva

Procedimento

Pulire e tagliare grossolanamente le verdure, cuocerle in 2.5lt di acqua leggermente salata per 1 ora.

Passatele al passaverdere rimettetela sul fuoco e a bollire versate il cous-cous a pioggia. Aggiustate di sale, unite olio, parmigiano e servite.