



Cuscus can Melanzana

Patlıcanlı Kuskus



1 pacco di cuscus (500gr)
2 melanzane
2 pepe rosse
1 cipolla secca
11 cucchiali di olio vegetale
5 bicchieri di brodo
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiai di pepenero

- # Si sbucano le melanzane e poi si fa aspettare nell'acqua salata e poi si taglia in cubi.
- # Olio vegetale si mette nella pentola e si aggiungono le cipolle tagliate dopo aver riscaldato olio.
- # Dopo aver diventato gialle le cipolle si aggiungono peperrosse e melanzane.
- # Si cucinano finchè diventano piccole.
- # Sopra si aggiungono brodo, pepenero e si continua a cucinare finchè nel momento di bollimento.
- # Dopo si aggiunge cuscus, si coperta il coperchio di pentola dopo 5 minuti si mescola e si continua a cucinare ancora per 3-5 minuti.
- # Prima di togliere dal fuoco sopra si aggiungono 1 bicchierino di acqua fredda .
- # Si servisi in caldo.

Nota: Cucus ed un pilaf che si consuma con a affelto in Nord Afrika