

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## cous cous con calamari e gamberi

Strawberry · Friday, October 9th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

300gr cous cous

- 8 gamberoni
- 200gr calamari
- uno spicchio di aglio
- un porro
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Pulite i gamberoni, sgusciateli lasciando la testa, lavate e tagliate a rondelle i calamari, tagliate il porro a fettine sottili. In una padella versate l'olio, unite l'aglio tritato e il porro, fate rosolare, aggiungete i calamari e i gamberoni e cuocete per circa 5 minuti. Cuocete il cous cousin acqua salata, scolatelo, versatelo in un piatto da portata, versate sopra i gamberoni e i calamari, cospargete con il prezzemolo tritato e pepe macinato.

This entry was posted on Friday, October 9th, 2015 at 3:33 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.