

Couscous caldo con agrumi, funghi e melograno

Tempo totale **20 Min**

Valori nutrizionali (per porzione):

1186 kJ / 283 kcal

INGREDIENTI

4 Porzioni

200 g di couscous
500 g di funghi
1 cucchiaio di burro chiarificato
1 melograno
4 rametti di menta fresca
Scorza e succo di 1 lime
2 cucchiai Salsa Ponzu - una
Miscela di Salsa di Soia,
Aceto ed Aroma di
Limone Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pulire i funghi, tagliarli a metà, spruzzare con succo di lime e [salsa di soia agli agrumi Ponzu](#), aggiungere la scorza di lime e mescolare.

Passaggio 2

Sciogliere il burro in una padella e friggere i funghi fino a doratura.

Passaggio 3

Mettere il couscous in una ciotola, versare un bicchiere di acqua bollente (leggere le istruzioni sulla confezione), coprire e mettere da parte per 5 minuti. Trascorso questo tempo, mescolare con una forchetta. A questo punto, mescolare con i semi di melograno e la menta tritata.

Passaggio 4

Servire caldo insieme ai funghi.