



## Pomodori ripieni

### Ingredienti

- pomodori medi non troppo maturi
- cous cous
- 1 pizzico di cannella
- peperone giallo
- formaggio feta

### Ingredienti per il pesto

- menta, coriandolo, prezzemolo
- capperi
- olio di oliva
- sale e pepe

Preparate il pesto tritando le erbe miste insieme ai capperi dissalati, aggiungendo olio di oliva, sale e pepe. Versate il cous cous in una scodella, aggiungete 1 cucchiaio di olio, un pizzico di cannella, 1 pizzico di sale e mescolate bene, poi aggiungete acqua bollente e coprite con un coperchio per 5 minuti. Tagliate un peperone giallo a tocchetti piccoli ed aggiungeteli al cous cous insieme alla feta e al pesto. Svotate i pomodori e riempiteli con il cous cous, decorando con erbe a piacere.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>