

Sformato di couscous al pesto con salsa di taleggio

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
 Cottura: 40 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo:
 Difficoltà: Media



Lo sformato di couscous al pesto con salsa di taleggio, è un primo piatto molto appetitoso e dalla presentazione alquanto particolare; il couscous viene cotto, unito alla salsa di pesto e sformato (mediante uno stampino o coppa pasta) al centro del piatto di portata.

Lo sformato di couscous viene accompagnato da una salsa al taleggio, cosparso con cubetti di zucchine saltate assieme ad aglio e pinoli e guarnito con foglie di basilico fresco o fritto.

Ingredienti per il couscous

>> Acqua 350 ml	>> Couscous 320 gr
>> Burro 2 noci	>> Olio di oliva 2 cucchiari
>> Sale 1 cucchiaino	

...per la salsa al taleggio

>> Grana Padano grattugiato 100 gr
>> Latte 250 ml
>> Pepe bianco macinato q.b.
>> Taleggio 200 gr

...per gli sformati

>> Aglio 1 spicchio	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva extravergine 2 cucchiari	>> Zucchine 2
>> Pinoli 20 gr + 10 gr per guarnire	>> Pesto alla Genovese 200 gr

Preparazione



Mettete in una pentola 320 ml di acqua e portatela a ebollizione: aggiungete un cucchiaino di sale, dopodiché togliete la pentola dal fuoco e versateci il couscous a pioggia, mescolate ed unite due cucchiari di olio.



Paregiate il couscous con un mestolo e lasciatelo riposare 5 minuti, poi aggiungete due noci di burro, mettete di nuovo il couscous sul fuoco dolce per 2-3 minuti, mescolando e sgranandolo bene con una forchetta.



Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a piccoli cubetti: mettete sul fuoco un tegame con due cucchiari di olio e uno spicchio di aglio schiacciato, aggiungete i pinoli, fateli tostare per un minuto e poi aggiungete le zucchine, che farete saltare qualche minuto. Aggiustate di sale e spegnete il fuoco.



Preparate la salsa di taleggio ponendo in un tegamino il latte, il taleggio a pezzetti e il parmigiano grattugiato; fate cuocere a fuoco moderato per 10 minuti, poi pepate e lasciate intiepidire mescolando di tanto in tanto.



In una ciotola, amalgamate molto bene il couscous con il pesto, dividete il composto in 4 parti, con ognuna delle quali formerete un piccolo sfornato servendovi di un coppa pasta: ponete ogni sfornato al centro di un piatto, cospargetelo con il composto di zucchine e pinoli e versate intorno ad esso la salsa di taleggio.

Cospargete la superficie della salsa di taleggio con qualche cubetto di zuccina e guarnite la sommità dello sfornato con un paio di foglie di basilico fresco o fritto.

Consiglio

Volendo, nella salsa di accompagnamento dello sfornato di couscous al pesto, potete sostituire il taleggio con del **groviera o fontina**.