**Cous cous di patate dolci con chicchi di melagrana e mandorle**


**Ingredienti per 4 persone:**

1 grossa patata dolce degli Stati Uniti

Olio d’oliva

Sale q.b.

240 gr di cous cous

350 ml di acqua

½ dado vegetale

1 cucchiaio di burro

1 barattolo di ceci (400 gr) precotti, lavati e scolati

4 cucchiai di prezzemolo tritato finemente

4 cucchiai di menta tritata finemente

1 melagrana piccola

Scorza grattugiata e succo di 1 limone

3 cucchiai di scaglie di mandorle tostate

**Procedimento:**

1. Preriscaldate il forno a 250 °C. Sbucciate le patate dolci e tagliatele a dadini di 1 cm. Ungete una pirofila con il burro. Versate le patate dolci, condite con un filo di olio d’oliva e sale q.b. e mescolate. Mettete sul piano superiore del forno e cuocete per circa 15–20 minuti.
2. Versate il cous cous in una terrina e mescolatelo con un filo di olio d’oliva. Fate bollire l’acqua in una pentola e aggiungete il dado vegetale e il burro. Versate il brodo sul cous cous e mescolate. Fate riposare per 5–10 minuti,
3. quindi sgranate bene il cous cous con una forchetta. Aggiungete le patate dolci a dadini, i ceci, il prezzemolo, la menta, il succo e la scorza grattugiata del limone e mescolate. Prima di servire guarnite con i chicchi di melagrana e le mandorle tostate. È ottimo per accompagnare il tagine di verdure.