

Αρακάς με κουσκουσάκι και δυόσμο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πρόκειται για ένα πιάτο που μπορεί να γίνει κυρίως αλλά μπορεί να συνοδεύσει εξίσου ωραία μαγειρευτά κρέατα και ψητά πουλερικά. Εναλλακτικά γίνεται με πλιγούρι ή μικρά ζυμαρικά. Αν δεν έχετε δυόσμο, μπορείτε να βάλετε άνηθο ή μαϊντανό.

Υλικά για 4 άτομα:

- 250 γρ. αρακάς φρέσκος
- 1 πακέτο κουσκουσάκι (το ζυμαρικό)
- 4 κρεμμυδάκια φρέσκα, σε ροδέλες
- 3 κ. σ. ελαιόλαδο
- 1 λίτρο ζεστό νερό
- 1/2 ματσάκι δυόσμος, ψιλοκομμένος ή 1 κ.σ. ξερός, τριμμένος
- Αλάτι & Πιπέρι

Διαδικασία:

Σε μια κατσαρόλα ροδίζετε το κρεμμυδάκι με το ελαιόλαδο και στη συνέχεια προσθέτετε τον αρακά, το δυόσμο, το νερό, τελευταίο το κουσκουσάκι και

αλατίζετε. Ανακατεύετε και σιγοβράζετε σε χαμηλή φωτιά, με σκεπασμένη την κατσαρόλα, για 20 λεπτά. Το φαγητό σας θα βγει χυλωμένο, όπως ένα ριζότο. Το σερβίρετε με μπόλικο πιπέρι.

Πηγή: jenny.gr