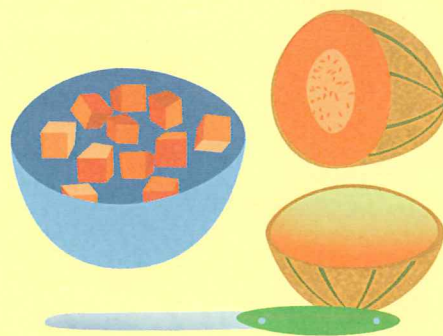




# Taboulé di melone e gamberetti

**1** Versa, poco alla volta, mezzo bicchiere d'acqua bollente sul cous cous. Lascia riposare 10 minuti. Poi condisci con olio e succo di limone e separa bene i grani con la forchetta.



**2** Svuota un melone e taglia la polpa a pezzettini.

## COSA TI SERVE

(PER 4/5 BAMBINI)



olio e sale



1 bicchiere di cous cous precotto



1 limone



pomodorini



gamberetti cotti e sgusciati



menta



1 melone



prezzemolo

**3** Unisci al cous cous i dadini di melone, i pomodorini tagliati, prezzemolo e menta tritati e i gamberetti. Regola di sale.



**4** Prima di servire versa tutto nei 2 mezzi meloni svuotati.



**Nota per i genitori:** rivisitazione di una ricetta mediorientale, per educare il bambino a piatti e sapori del mondo.