

2 Σεπτεμβρίου 2021

Νόστιμη συνταγή για αρακά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά

250 γρ. αρακάς φρέσκος

4 κρεμμυδάκια φρέσκα, σε ροδέλες

3 κ. σ. ελαιόλαδο

1 λίτρο ζεστό νερό

1 πακέτο κουσκουσάκι

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.

Πηγή: briefingnews.gr