



## COUS COUS DI PESCE ALLA TRAPANESE

### INGREDIENTI

500 gr di semola per Cuscus a grana grossa  
1 kg di Pesci da brodo di varie qualità (scorfani, dentici, triglie, orate, gamberi, ecc.)  
Olio extravergine d'oliva  
3 o 4 Pomodori maturi pelati tagliati a dadini oppure i Pelati già pronti  
2 Carote  
2 Cipolle  
1 spicchio d'Aglio  
Un mazzetto di Prezzemolo  
Una foglia di Alloro  
Una bustina di Zafferano  
Sale e Pepe q.b.  
Peperoncino se lo gradite.



### PREPARAZIONE

Mettere i 500 gr. di semola a grana grossa in una "mafaradda" (apposito recipiente di terracotta verniciata a fondo piatto e bordi svasati) e un "lemmo" (recipiente di terracotta verniciata a svasare che possa contenere la semola già lavorata).

Mettere in una ciotola acqua e sale (5 grammi di sale per ogni 100 cc di acqua).

A questo punto procederemo all'"incocciatina".

Depositare nella "mafaradda" un pugno di semola e accanto un cucchiaio d'acqua salata, quindi proseguire con movimenti rotatori delle dita in modo da far assorbire l'acqua alla semola e, nello stesso tempo, formare dei granelli che depositeremo nel "lemmo". Procedere fino ad esaurimento della semola.

Aggiungere alla semola "incocciata" un filo d'olio extravergine d'oliva e, con il palmo delle mani, sfregarla in modo che, alla fine tutti i granelli siano unti d'olio e ben sgranati.

Preparare il brodo di pesce che servirà a condire il cuscus cotto.

Riempire per tre quarti la pentola con l'acqua, dove avremo aggiunto un filo d'olio (serve a mantenere il bollore dell'acqua non eccessivo); adagiarvi sopra la "cuscusiera".

A questo punto disporre quattro-cinque foglie di alloro sul fondo della "cuscusiera" e disporvi sopra il cuscus. Praticare dei buchi nel cuscus, aiutantovi con il manico di un cucchiaio di legno, che fungeranno da camino per il vapore che fuoriuscirà. Incoperchiare e mettere la pentola sul fuoco.

Non appena il vapore uscirà dai buchi praticati nel cuscus, abbassare la fiamma e far cuocere per circa due ore e mezza.

In questa fase, bisogna mescolare il cuscus ogni tanto (10-15 minuti) e praticare ogni volta di nuovo i buchi come già descritto. Nell'ultima parte di cottura, mescolare un po' più spesso, ripetendo la procedura fino a completamento della cottura.

Quando il cuscus sarà cotto riversarlo nel "lemmo", ricoprilo con il brodo di pesce e metterlo a riposare, incoperchiato e ricoperto con un panno, per una mezzoretta.

Servire nei piatti da portata irrorando con altro brodo e pezzetti di pesce accuratamente spinati.