

Cous Cous alla Trapanese

INGREDIENTI

- 500 grammi di cuscus
- 1 kg di pesci da brodo di varie qualità (scorfani, dentici, triglie, orate, gamberi, ecc.)
- Olio extravergine d'oliva
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 2 cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- Un mazzetto di prezzemolo
- Una foglia di alloro
- 3 – 4 pomodori maturi pelati tagliati a dadini (oppure i pelati già pronti)
- Una bustina di zafferano
- 50 grammi di mandorle tritate
- Sale e pepe q.b.
- Peperoncino se lo gradite

PROCEDIMENTO

Procurarsi 500 grammi di semola a grana grossa, una “**mafaradda**” (che è un apposito recipiente di terracotta verniciata a fondo piatto e bordi svasati) e un “**lemmo**” (è un altro 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 un cucchiaino 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. Aggiungere alla semola “**incocciata**” un filo d'olio extravergine d'oliva e, con il palmo delle mani, sfregarla in modo che tutti i granelli siano unti ben sgranati.

A questo punto, procediamo alla cottura a vapore del cuscus.

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” e prepariamo la “**cuddura**”. Con l'impasto di acqua e farina dobbiamo ottenere un composto, che ci consenta di sigillare il punto di unione fra la pentola e la “**cuscusiera**”, in modo che il vapore fuoriesca soltanto dalla cuscusiera.

A questo punto disporre quattro foglie di alloro sul fondo della “cuscusiera” e disporvi sopra il cuscus.

Praticare dei buchi nel cuscus, 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. Quando il cuscus sarà cotto riversarlo nel “**lemmo**”, ricoprilo con il brodo di pesce e metterlo a riposare, incoperchiato e ricoperto con un panno di lana, per almeno un'ora.

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