

Cous Cous alla Trapanese

Ingredienti per 6 persone

Cous cous	500 gr.
Pesci da brodo di varie qualità	1 Kg. (pesce misto tra cui scorfani, dentici, triglie, ecc.)
Olio d'oliva	q.b.
Carote	3
Gambi di sedano	1
Cipolle	2
Spicchi d'aglio	3
Prezzemolo	q.b.
Foglie di alloro	4
Pomodori maturi pelati	5
Mandorle tritate	80 gr.
Sale e pepe	q.b.
Peperoncino	un pizzico

Procedimento:

Seguendo la preparazione classica la semola va incocciata in un grande contenitore (**mafaradda**), **mescolandola con dei movimenti circolari con dell'acqua.**

La semola va aggiunta a poco a poco fino a prepararle tutta.
Alla semola **incocciata, quindi pronta per la cottura, aggiungete** riducetela in granelli.

A questo punto iniziamo la cottura a vapore del cuscus.

Riempire per tre quarti
foglia di alloro. Su questa pentola poggiate la cuscusiera (una sorta di colapasta) cercando di non fare fuoriuscire il vapore dalla pentola. qualche

Create con una forchetta delle fessure nel cuscus per far uscire il vapore che sale dalla pentola posta alla base.

Mettere la pentola sul fornello a fuoco alto e non appena inizierà ad uscire il vapore dalla semola abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa due ore.

Mescolate il cuscus di tanto in tanto e praticate ogni volta delle fessure.

Quando il cuscus sarà cotto potrete versarlo in caratteristico **lemmo siciliano oppure in una normale ciotola.**

Ricoprite il tutto con il brodo di pesce che avrete precedentemente preparato e fatelo riposare ben coperto in un luogo riparato per almeno un'ora e mezza.

Buon appetito..!