

SECONDI PIATTI

Cous cous di gamberi e aragostelle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un piatto che richiede tempo e pazienza ma che ripaga con un gusto eccezionale. Non è il classico cous cous di pesce, la preparazione con gamberi aragostelle gli dà un sapore delicato, la presenza delle spezie assicura il tocco esotico. Preparatelo per una bella cena estiva, il successo è assicurato.

INGREDIENTI

COUSCOUS 500 gr

GAMBERI 300 gr

ARAGOSTELLE 300 gr

CIPOLLE 2

CONCENTRATO DI POMODORO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 ml

CUMINO 2 cucchiaini da tè

SALSA HARISSA 1 cucchiaino da tè

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete la couscoussiera e versate nella parte bassa della stessa l'olio, fatelo scaldare ed aggiungetevi le cipolle che dovrete far dorare.



- 2 Nel frattempo, pulite i crostacei ed uniteli al soffritto.





3 Aggiungete 100 g di concentrato di pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua e lasciate cuocere il composto per 5 minuti.





- 4 Unite, quindi, le spezie: il cumino in polvere e l' harissa; aggiungete 1/2 l d'acqua in modo tale che le spezie si amalgamino bene al resto.





5 Lasciate bollire per circa 5 minuti, quindi aggiungetevi circa 800 ml d'acqua che servirà per far cuocere la semola (cous cous) al vapore.



6 In una ciotola capiente versate 1/2 kg di cous cous, unite un cucchiaio d'olio, 50 ml d'acqua e un cucchiaino di sale, mescolatelo bene.



- 7 Trasferite la semola nella parte alta della couscoussiera affinché possa cuocere con il vapore proveniente dalla sezione bassa contenente il sugo di pesce.



8 Lasciate cuocere il cous cous per circa 30 minuti, controllando di tanto in tanto che il sugo non necessiti di altra acqua.

Al termine della cottura, togliete la semola dalla couscoussiera e trasferitelo in una ciotola capiente.



9 Prelevate due o tre mestoli della parte più liquida del sugo e condite con questa la semola.



10 Controllate il grado di cottura dei crostacei e terminate di condire con questo il cous cous in un piatto da portata o in piatti individuali.