

SECONDI PIATTI

Cous cous di pesce agli agrumi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il cous cous di pesce agli agrumi è davvero un piatto buonissimo e semplice da fare, perfetto da servire durante una cena elegante ma se messo in coppette diventa un meraviglioso finger food. Provate questa ricetta sfiziosissima diventerà presto un vostro asso nella manica.

INGREDIENTI

Filetti di merluzzo
1 arancia
1 limone
couscous
1 bustina di zafferano
olio
farina
1 spicchio d'aglio
1 bicchierino di cognac
sale.

PREPARAZIONE

1 Ridurre a filetti sottili la buccia dell'arancia e del limone dopo averli passati due o tre volte in acqua e ghiaccio. Farle saltare con un filo d'olio fino a dorare leggermente. Togliere dalla padella e al loro posto nello stesso olio far soffriggere uno spicchio d'aglio.

Infarinare dei filetti di pesce e rosolarli nella padella dove hanno soffritto l'aglio e le bucce.

Portati a doratura, sfumare con cognac e aggiungere le bucce, il succo del limone e dell'arancia. Far ridurre a fuoco dolce la salsa.

Far rinvenire il couscous aggiungendo all'acqua una bustina di zafferano. Una volta pronto, farlo saltare in padella dorandolo un po'.

Servire con il pesce e il suo intingolo.

