

SECONDI PIATTI

Couscous con faraona speziata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



5 cucchiaini di olio d'oliva

5 chiodi di garofano

1/2 cucchiaino di noce moscata

1/2 cucchiaino di cannella.

PREPARAZIONE

1 Preparazione della faraona:

Tritare aglio, cipolla, zenzero, peperoncino verde, foglie di santoreggia e menta e far soffriggere in una padella antiaderente con olio. Aggiungere la faraona fatta a piccoli pezzi e far cuocere. Una volta cotta spegnere il fuoco e aggiungere lo yogurt, il succo di limone, finocchio in polvere, coriandolo e cumino. Lasciare riposare per almeno un'ora in modo che si insaporisca bene. Quando lo si userà al momento del servizio riscaldare aggiungendo la cannella, la noce moscata e i chiodi di garofano ridotti in polvere.

Preparazione del couscous:

In una pentola larga e capiente far bollire l'acqua con il cuore di brodo Knorr. Portata ad ebollizione l'acqua aggiungere a pioggia il couscous girando continuamente ed aggiungere l'olio. Far cuocere per 2 minuti e spegnere. Livellate il couscous e lasciate riposare in modo che assorba l'acqua. Rimettere sul fuoco e far cuocere per altri 2 minuti aggiungendo il burro. Spegnere e sgranare con una forchetta.

Servire adagiando su di un piatto, o su di una ciotola di terra cotta, il couscous con sopra il sugo di faraona.