

SECONDI PIATTI

## Couscous siciliano

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### PER IL COUSCOUS

500 g couscous  
150 g acqua  
1 tazza olio extravergine d'oliva  
sale

### PER LA ZUPPA

1 l acqua  
300 g passata pomodoro  
300 g merluzzo  
300 g code gambero  
250 g cozze sgusciate  
1 cipolla  
1 cucchiaio capperi sott'olio  
2 cucchiaini concentrato pomodoro  
peperoncino  
olio extravergine d'oliva

# PREPARAZIONE

- 1 Affettate la cipolla e fatela soffriggere in abbondante olio extravergine d'oliva a fuoco basso.



- 2 Appena dorata aggiungete il concentrato.



- 3 Versate l'acqua e la passata di pomodoro.



- 4 Al primo bollore aggiungete il pesce, le cozze, le code di gambero sgucciate, il peperoncino, i capperi e fate cuocere a fuoco medio per un'ora.



- 5 Prendete una ciotola capiente e versateci il cuscus, un pizzico di sale e poco alla volta aggiungete l'acqua mescolando continuamente con la mano a rastrello cercando di sgranare tutti i grumi che inevitabilmente si formano.



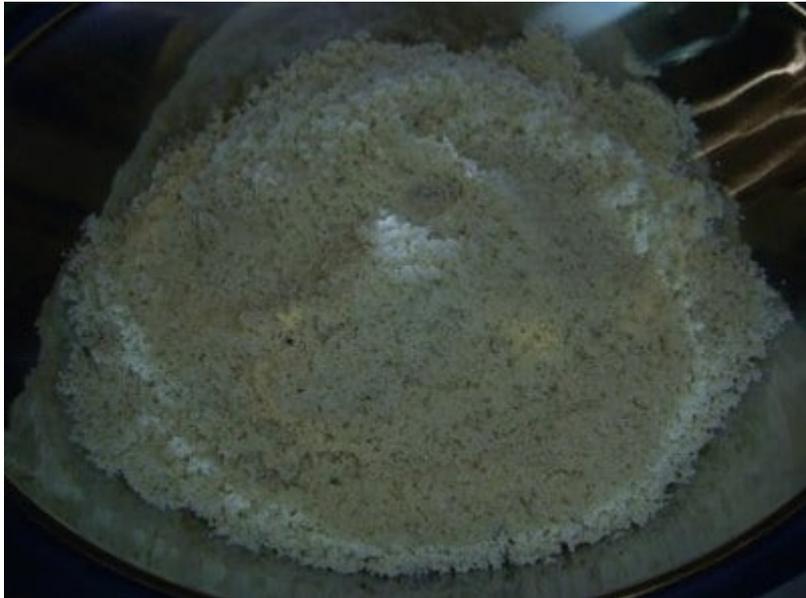
**6** Versatevi poi l'olio e sgranate nuovamente i grumi.



**7** Disponete il couscus ben compattato con le mani in una vaporiera o in alternativa sistemate un colapasta coperto da un coperchio sopra una pentola profonda.



- 8 Ogni 10 minuti mescolate sgranando con un cucchiaio di legno il cuscus e cuocete per 40 minuti fino a quando avrà triplicato il suo volume.



- 9 Versate in una ciotola ed aggiungete un mestolo di brodo.



10 Mescolate sgranando i grumi ed aggiungete ancora 1 mestolo di brodo e pesce.



11 Tenete da parte il brodo con un piccolo mestolo da servire in tavola.



12 Ricoprite il couscous con abbondante brodo e pesce.

