

SECONDI PIATTI

# Cous cous di pesce agli agrumi

di: *ellina*

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.

