

PRIMI PIATTI

Cuscus

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



3 mazzetti di prezzemolo

200 g di mandorle tritate

PREPARAZIONE

1 La prima fase di lavorazione del cuscus è l' "incocciata" e cioè la trasformazione della semola con l'ausilio dell'acqua in piccoli grumi rotondi un po' più grossi del semolino che si trova in commercio. Occorre all'uopo la "mafaradda" ossia una zuppiera di terracotta bassa e larga, dove si versa la farina in piccole quantità.

Sarà necessario versare sulla semola, con la mano sinistra, un filino costante d'acqua e cercare intanto di amalgamarla pressandola leggermente col palmo della mano destra aperta, con un movimento circolare costante.

Il dosaggio dell'acqua e l'incocciata della semola, sono strettamente legate all'abilità dell'esecutore.

Quando finalmente tutta la semola si sarà raccolta in piccolissimi grumi, si passerà a setaccio il cuscus per togliere l'eventuale sovrappiù di farina e si stenderà su una salvietta ad asciugare. Si passerà, quindi, nuovamente nella mafaradda per condirlo con olio, sale, pepe e un po' di cipolla grattugiata.

Con le rimanenti cipolle, tagliate a fette larghe, si fonderà invece la "pignata", un apposito recipiente in terracotta con buchi al fondo, simile ad un colapasta, nel quale si verserà il cuscus già condito. Inizia a questo punto la fase di cottura.

Collocata la pignata su una pentola di uguale diametro, riempita parzialmente d'acqua, si salderà la giuntura con una "cuddura" un impasto cioè di farina e acqua, che farà da cintura fra i due tegami impedendo al vapore di fuoriuscire dai lati.

La cottura del cuscus, a fuoco bassissimo, si protrattà per due ore e bisognerà badare bene che il livello dell'acqua non tocchi mai la semola della pignata che dovrà cuocere a vapore.