

Cous Cous alla Trapanese

- Ingredienti per 4/6 persone
- 300 gr. cous cous precotto
- 500 gr. di vongole
- 500 gr. di cozze
- 400 gr. di seppie
- 5 gamberoni
- 400 gr. di calamari
- 400 gr. di moscardini
- 1 cipolla
- 500 gr. polpa di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di timo
- 1 peperoncino fresco piccante
- 2 foglie di alloro
- prezzemolo
- 2 bicchieri di vino bianco
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale

Fate rinvenire il cous cous in 500 ml. d'acqua calda salata, sgranando bene con una forchetta. Lasciate spurgare le vongole per 2 ore in acqua fredda salata. Rosolate in un ampio tegame, con 3 cucchiaini d'olio, il peperoncino tagliato a listerelle, la cipolla e l'aglio tritati. Aggiungete la polpa di pomodoro e fate cuocere 10 minuti. Sciacquate le vongole, raschiate bene le cozze ed eliminate il bisso. Fate aprire le vongole e le cozze in padella a fuoco vivo, 4 minuti, con il vino bianco. Eliminate i molluschi rimasti chiusi, filtrate con un colino a maglie fitte il liquido di cottura e versatelo nella salsa di pomodoro. Unitevi anche le cozze e le vongole. Aggiungete 300 ml. d'acqua, profumate con il timo, l'alloro e il prezzemolo legati a mazzetto e cuocete, a lenta ebollizione, 15 minuti circa. Pulite i calamari, le seppie e i moscardini, tagliate le sacche ad anelli e i tentacoli a

pezzetti sottili. Uniteli al sugo, cuocete 30 minuti dopo aver eliminato il mazzetto aromatico. Sgusciate i gamberoni, privateli del filetto nero, aggiungeteli al sugo, cuocete 3 minuti. Preparate il cous cous seguendo le indicazioni. Suddividetelo, nei piatti individuali e versatevi sopra il pesce con il sugo di cottura. Servite ben caldo.