

PRIMI PIATTI

Couscous

Tradizione: Provincia di Trapani, Sicilia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER IL CUSCUSU

Semola di grano duro	800 g
----------------------	-------

PER LA GHIOTTA (RAGÙ DI PESCE)

Anguilla a tocchetti	400 g
----------------------	-------

Cernia	300 g
--------	-------

Dentice (o merluzzo)	300 g
----------------------	-------

Scorfano	200 g
----------	-------

Cipolla bionda	150 g
----------------	-------

Trito di aglio e prezzemolo	1
-----------------------------	---

Alloro	1 foglia
--------	----------

Pomodori maturi	100 g
-----------------	-------

Zafferano	1 pizzico
-----------	-----------

Mandorle sgusciate, pelate e tritate	50 g
--------------------------------------	------

Olio d'oliva	
--------------	--

Sale	
------	--

Pepe	
------	--

■ Preparazione

- 1 Deriva direttamente dalla dominazione araba in Sicilia, oppure sono stati i pendolari del trapanese, in epoca più recente, cioè i lavoratori o i pescatori siciliani nella vicinissima Tunisia, ad insegnarlo?
- 2 Si può rispondere tranquillamente: tutt'e due. Ma una cosa è certa: il couscous del trapanese (Trapani, Erice, Marsala), a base di pesce e che ignora completamente il montone, è cosa diversa da quello algerino, tunisino o marocchino, pur partendo entrambi dalla stessa ricetta base della semola incocciata in minutissima pallina della mafaradda, un grande piatto di terraglia popolare a pareti svasate.

- 3 Cus Cus parola araba che significa: tritato in pezzi piccoli. Ed in effetti la semola versata a poco a poco nella mafaradda, sotto l'azione rotatoria delle dita bagnate nell'acqua salata, si rapprende in minutissime palline grandi quanto una capocchia di spillo.
- 4 Quando tutta la semola granulata è stata girata nella mafarrada si lascia asciugare il couscous sopra una bianca tovaglia.
- 5 Intanto si prepara la ghiotta di pesce da taglio: paururosato, della famiglia del dentice o il merluzzo, scorfano; con preponderanza di anguilla di mare.
- 6 In mancanza si può usare con lo stesso risultato il gronco o la murena. Per questa ghiotta si soffrigga con olio in un largo tegame la cipolla affettata, il trito d'aglio, prezzemolo e alloro, poi si aggiunga il pomodoro nettato e fatto a pezzetti.
- 7 A questo punto sistemare il pesce su tutto il fondo del tegame e coprire con circa due litri d'acqua: salare, pepare, stemperare il pizzico di zafferano e far cuocere a fuoco dolce.
- 8 Quando tutto il pesce sarà ben cotto, ed il sughetto allora sarà denso, filtrarne meno della metà che allungato con acqua tiepida, verrà messo nella pignatta del couscous; l'altro brodetto, per il momento rimane in luogo caldo nel tegame col pesce.
- 9 Ora si rende necessaria la cuscusera, cioè la speciale doppia pentola: la pignatta, che sta sotto a contatto col fuoco, dove abbiamo messo la metà del brodetto allungato con acqua tiepida, per formare il vapore acqueo sapido del profumo della ghiotta, e l'altra che sta sopra, bucherellata a mo' di scolapasta, foderata dentro una salvietta, affinché non scappino dai buchi i granellini di cuscusu.
- 10 Ecco ora la semola incocciata è stata riposta in questa parte superiore della cuscusera ed abbiamo provveduto ad irrorarla con un filino d'olio d'oliva: con la paletta di legno gireremo lievemente affinché tutte le palline sentano l'olio.
- 11 Ed è venuto il momento, prima di mandare in ebollizione, di saldare i due pezzi di questa specialissima pentola: un cudduruni, cioè una cintura di pasta di pane fresca, farà al caso nostro.
- 12 Questa è la maniera tradizionale di saldare le due pentole, ma per la verità, a non far sfuggire il vapore è sufficiente un asciugamano di lino bagnato e fortemente annodato tra i due pezzi.
- 13 Quella di sopra, però, deve avere un coperchio a tenuta. Il brodetto sottostante non deve bagnare i buchi della pentola che sta sopra giacchè, ripetiamo è il vapore che dovrà cuocere le miriadi di palline racchiuse nella sottilissima salvietta.

- 14 Ed ora fuoco! Ci vorrà circa un'ora e mezza di cottura affinché il couscus sia pronto. Trascorso questo tempo si versi il couscous in una grande zuppiera, oppure nella mafaradda ripulita.
- 15 Del brodetto tenuto in caldo filtrarne ancora la metà, stavolta con l'aggiunta delle mandorle tritate, bianchissime giacchè prima sbollentate nell'acqua calda, per togliere la pellicina (proprio come se doveste preparare il latte di mandorla).
- 16 Ecco, questo è il tocco magico del cuscusu affinché se ne servano i commensali. Un ultimo avvertimento: 'snobbate', per questa volta, il pesce, che del resto ha già dato il meglio di sè nella ghiotta.
- 17 Il cuscusu, dal gusto vellutato ed indimenticabile, va assaporato così, col solo brodetto di pesce.