



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002039 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Apr 2018 alle ore 10:30**

**da EXPO COOK**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Couscous allo scoglio

È la volta del couscous dello chef Marcello Valentino dal 2017 è membro della FIC (Federazione Italiana Cuochi) presso l'associazione cuochi provinciale di Palermo.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

240 g di cous cous a cottura rapida  
300 g di pomodorini piccadilly  
n. 1 cipolla rossa di Tropea  
100 g di doppio concentrato di pomodoro  
200 g di calamari a striscioline cotti al vapore (conservati nella sua acqua)  
100 g di cozze cotte al vapore (conservate nel sua acqua)  
250 ml di brodo di pesce  
80 g di gamberetti cotti al vapore  
2 g di curry  
Olio extravergine q.b.  
Zucchero q.b.  
Sale q.b.  
Peperoncino in polvere q.b.  
Erbe fresche qb (finocchietto o timo a limone)

### Preparazione

In olio brasare la cipolla tritata e subito dopo unire i pomodorini, il doppio concentrato e girare cuocendo a fuoco medio. Dopo circa 5 minuti unire l'acqua delle cozze, girare per un minuto con un cucchiaio e quindi abbassare la fiamma portando a cottura (attesa circa 20 minuti).

10 minuti prima regolare di sale, zucchero e peperoncino.

Passato il tempo sopra indicato frullare il tutto con un minipimer e passare al setaccio a maglia fine unendo al sugo la patata. Alla fine otterremo una salsa liscia e vellutata che sarà collocata nei 4 piatti da portata e su di essa sarà servito il couscous guarnendo con il pesce, un filo di olio e qualche erbetta fresca (timo al limone oppure finocchietto).

### La ricetta ha partecipato a:

Expo Cook 2018