



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Cuscus di Casablanca

Kuskus Kazablanka



2,5 bicchieri di cuscus
1 cipolle secca media
4 cucchiari d'olio vegetale
4 bicchieri di brodo
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra ;
1 kg. carne d'agnello senza ossa
2 pomodori grossi
1 cipolla secca
4 cucchiari d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero

Carne di agnello si mette nella pentola e si riempisce con l'acqua finchè alla sopra. Dopo nel momento di bollimento si trasforma il fuoco a basso. Si bollisce ancora per 40 minuti e dopo si mette ad una parte dopo aver separato le osse da carne.

Nella pentola si mettono 4 cucchiari d'olio vegetale e si aggiungono le cipolle secche dopo aver diventate trasparente si aggiungono carne bollita e fettata, si cucinano insieme per 5 minuti.

Poi la sopra si aggiungono i pomodori tagliati ed 1 cucchiaino di sale e pepenero su cucinano finchè i pomodori cambiano i colori.

In un'altra pentola si mettono 4 cucchiari d'olio vegetale e cipolle grautugiato si arrossiscono 2-3 minuti dopo si aggiungono 4 bicchiere brodo e mezzo cucchiaino di sale.

Cuscus si cucina sul fuoco media con mescolare. Dopo aver tolto dal fuoco si lascia riposare senza coprire la sopra.

Poi cuscus si prende sul piatto da servire, sopra si mette la carne fettata e si servirsi in caldo.

Nota: Cuscus è una ricetta speciale del Moracco.