



## Cuscus di Casablanca

Kuskus Kazablanka



2,5 bicchieri di cuscus  
1 cipolle secca media  
4 cucchiali 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 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di pepenero

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

# Nella pentola si mettono 4 cucchiali 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 cucchiali d'olio vegetale e cipolle grautugiato si arrossiscono 2-3 minuti dopo si aggiungono 4 bicchieri 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 Marocco.