

Incocciata del cous-cous - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

semola grano duro - bistecca madras - vapore

Vado in cerca d'aiuto da anni per cimentarmi nell'impresa e di recente mi ha deluso anche il famoso "couscous-fest" di S. Vito Lo Capo. Ho deciso di buttarmi comunque. Qualcuno mi aveva detto che se avessi provato avrei rinunciato per sempre al tipo precotto. E a ragion veduta direi!!!

L'unica controindicazione sta nei tempi biblici di preparazione ma non serve vigilare costantemente ... l'importante è essere nei dintorni 😊

Ho usato 1 kg di semola per cous-cous, lavorandola a pugnetti (ogni pugnetto di semola un cucchiaino d'acqua, meglio se salata). In pratica si esegue un movimento rotatorio sulla semola spingendola verso la piccola chiazza d'acqua finché si raggruma.



a sinistra vedete la semola inumidita e a destra quella allo stato primitivo come da confezione. Man mano si incoccia si ripone su un piatto grande e poi si inumidisce con l'olio d'oliva, si trasferisce nella ciotolona che lo conterrà tutto e si lavora ancora con le mani per sgranare eventuali pezzi più grandi. Si condisce con pezzetti di cipolla, pepe in grani, chiodi di garofano e pezzetti di cannella. Finito il lavoro si trasferisce tutto nella cuscusiera coi buchi foderati di foglie d'alloro.



Io ho scoperto di avere in casa una pentola perfetta per l'uso, ma chi non ce l'ha può usare un tegame e il colapasta di metallo sovrapposto, avendo cura di sigillare con un impasto di farina, semola e acqua, la fessura di congiunzione tra i due aggeggi: il vapore deve essere diretto sulla semola senza fuoriscire dai lati.



E' sfocata ma segna un importante passaggio: si praticano nella semola dei buchi col manico del cucchiaino di legno e questa operazione va ripetuta tutte le volte che si rimescola il couscous (ogni 10 minuti circa e nell'ultima mezz'ora ogni 5 minuti).



La cottura durerà 2 ore e mezza.



Alla fine si riporrà la semola in un recipiente col coperchio e si lascerà gonfiare per un'ora ancora dopo averlo bagnato bene con brodo, il mio era vegetale (carote, cipolle, prezzemolo, dado vegetale o alla carne). Cuoce meglio se si avvolge il tegame con una coperta. Preparo intanto il condimento (improvvisato, perché non pensavo di arrivare fino in fondo al mio esperimento).
In poco tempo allestisco una [Bistecca Madras](#)



Qui l'aspetto del couscous in grani alla fine della cottura a vapore, prima dell'aggiunta del brodo



La foto del piatto finito

