

### 22-Cuscus con pesce

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 1kg seppie grandi, 500g di sgombri, 2kg di cozze, carota, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, passata di pomodori q.b., sale, peperoncino, olio, 1/2 bicchiere di vino bianco, 400 g di cuscus

Fare il soffritto e aggiungere vino bianco, sale e peperoncino.

Aggiungere le seppie e portare a cottura ( la cottura si può fare in pentola a pressione cottura 5' ) aggiungere gli sgombri, cuocere a fiamma bassa e poi, con una forchetta, disfare la polpa degli sgombri.

Nel frattempo far aprire le cozze ( dopo averle pulite ) in pentola con un po di vino e poco prezzemolo.

Recuperare il brodetto che si sarà formato. E' meglio filtrarlo per eliminare i residui dei gusci. Versare questo liquido nell'altra pentola e aggiungere le cozze dopo averle tolte dai gusci.

Se necessario far continuare la cottura a fiamma bassa per qualche minuto e far evaporare se troppo liquido.

Cuocere il cuscus come da istruzioni sulla confezione e condire con il sugo preparato.