

## COUSCOUS AL LATTE DI COCCO IN FOGLIA DI CAVOLO VERZA CON FINOCCHIETTO SELVATICO E MASCULINA DA MAGGHIA

Ricetta ideata per CodyTrip da Mareme Cisse  
Ristorante-Osteria Ginger – people&food

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 gr di couscous cotto al vapore
- 1 lattina di latte di cocco 100% per cucina
- 1 cavolo verza
- 15 filetti di masculina sott'olio (acciuغه)
- 1 porro
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone
- 2 foglie di alloro
- 6 chiodi di garofano
- zafferano
- 1 mazzo di finocchietto selvatico
- 1 cucchiaio di Cajun
- 1 cucchiaio di peperoncino di Cayenne
- olio evo, sale e pepe



### PREPARAZIONE

Lavorate il couscous con brodo di verdure e zafferano, salate e cuocete al vapore con aglio, alloro e chiodi di garofano. Potete usare anche il couscous precotto.

In un tegame mettete 2 litri d'acqua, salate e portate a bollire. Nel frattempo avrete selezionato e lavato alcune belle foglie di cavolo verza. Sbollentatele per 2 minuti, mentre in una ciotola a parte versate una brocca di acqua fredda con ghiaccio. Mettete le foglie sbollentate nell'acqua fredda. Lasciatele per 2 minuti, poi toglietele, asciugatele con carta assorbente da cucina e mettetele da parte.

Sbollentate a parte anche il finocchietto selvatico

Prendete il couscous e aggiungete, quindi, il finocchietto e i filetti di acciuغه tagliati finemente, mescolate il tutto aggiungendo un po' di spezie. Prendete le foglie di verza e disponetele, due o tre per volta, leggermente sovrapposte, e mettete al centro 3 cucchiai del couscous preparato. Arrotolate le foglie intorno al couscous e avvolgetele con pellicola per cottura (che poi toglierete) e fate cuocere al vapore.

Nel frattempo, tagliate finemente porro e cipolla e fate dorare in una padella con un filo di olio. Aggiungete il latte di cocco e il succo del limone, grattugiate sopra un po' di scorza di limone, salate e pepate, aggiungete il resto delle spezie e fate cuocere per 7 minuti a fuoco lento.

In un piatto profondo mettete il condimento preparato, mettete al centro il rotolo di cavolo verza, aggiungete un filo d'olio e servite. Buon appetito