

## COUS COUS DOLCE

La ricetta di Federica Farruggia per CodyTrip

**PREPARAZIONE** 15 minuti

### INGREDIENTI PER 5 PORZIONI

- 300 g di semola per cous cous
- 100 g di pistacchi
- 80 g di uva passa
- 50 g di zuccata
- 50 g arancia candita
- 50 g zucchero semolato
- Buccia grattugiata 1 limone
- 3 g di cannella a stecche
- 1 g Cardamomo
- 1 g Chiodi di garofano
- 100 g di mandorle
- 30 g olio evo
- Q.b. sale
- 10 g succo d'arancia
- Q.b. zucchero a velo
- 2 g di cannella in polvere
- Q.b. frutta candita



### ISTRUZIONI

- Per prima cosa creiamo un brodo aromatico. Mettiamo a bollire 400 g d'acqua con cannella, chiodi di garofano, cardamomo 50 g di zucchero buccia di 1 limone
- Aggiungiamo al brodo 30 g di olio evo
- Togliamo il brodo dal fuoco e, mescolando delicatamente, versiamo il cous cous
- Facciamo idratare il cous cous per qualche minuto.
- Versiamo in una ciotola e facciamo intiepidire.
- Nel frattempo tostiamo in forno le mandorle e i pistacchi, una volta freddi li tritiamo non troppo finemente
- Irroriamo il cous cous con il succo d'arancia e lo facciamo raffreddare.
- Aggiungiamo alla semola lo zucchero a velo, la cannella, le gocce di cioccolato, le mandorle tostate, l'uva passa, la zuccata tagliata a piccoli cubetti, la granella di pistacchi e la buccia di arancia candita
- Trasferiamo in un piatto da portata e decoriamo con frutta candita e granella di pistacchi.