



L'IDEA GOLOSA

DI CLOUD_IN_THE_CLOUDS

TAJINE DI COUS COUS AL PROFUMO DI SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

200g di bocconcini di pollo
1 peperone giallo
1 peperone rosso
150g di cous cous
1 cipolla
1/2 litro di brodo di carne
1/2 cucchiaino curcuma
un pizzico di di coriandolo
1/2 cucchiaino di cannella
erba cipollina
olio extravergine
sale e pepe q.b.

Preparate il cous cous tostandolo con due cucchiaini d'olio d'oliva e sale q.b. Aggiungete il brodo caldo e lasciate riposare per circa 5 min a fuoco spento in modo che assorba il brodo e poi sgranatelo bene con una forchetta. Nel frattempo mondate e sminuzzate la cipolla, e soffriggetela direttamente nella tajine in un cucchiaio d'olio a fiamma viva, aggiungete i bocconcini di pollo e rosolateli bene finché non saranno dorati, aggiungete poi le spezie e bagnate con un bicchiere di brodo. Unite i peperoni tagliati a pezzettini, regolate di sale e di pepe, coprite con il coperchio, e lasciate cuocere mezz'ora a fiamma bassa finché la carne e i peperoni non risulteranno tenerissimi (se necessario allungare di volta in volta con altro brodo). Aggiungete il cous cous e lasciate insaporire il tutto ancora per qualche minuto mescolando di tanto in tanto. Togliete dalla fiamma, cospargete con un filo di olio a crudo e dell'erba cipollina.

Servite in tavola direttamente nella tajine Brandani!