

Couscous con la neonata

Scritto da Tania Catalano

Mercoledì 02 Dicembre 2009 20:57

Preparare il couscous secondo la ricetta base, ma irrorato con del fumetto di brodo di pesce. Soffriggere in un padellino dell'aglio rosso di Nubia con dei pomodori a pezzi. Aggiungere la "nunnata" (neonata di pesce). Far cuocere a fuoco vivace con del basilico spezzettato a foglia larga. Condire il couscous aggiungendo del prezzemolo tritato.