



COUS COUS E SGOMBRO

Ingredienti

200g di cous cous
200g di brodo vegetale
2 stimmi di zafferano
Sgombro marinato freddo
Olio evo
100 g di burrata
Sale

Procedimento

Per il cous cous

A parte in una bastardella incocciare il cous cous con olio zafferano e sale.
Far sobbollire a parte il brodo vegetale e unire al cous cous con l'aiuto di una frusta.

Per lo sgombro

Spinare il pesce lasciando attaccata la pelle.
Disporlo su un vassoio e cospargere il lato senza pelle prima con lo zucchero, poi con il sale, i grani di pepe pestati e per ultime le foglie di rosmarino.

Pressare leggermente e lasciar marinare per 8 ore in frigorifero.

Servire il cous cous con burrata e filetto di sgombro.