

**COUS COUS CON AGNELLO**  
**MAROCCO - AMINA**

**INGREDIENTI**

Agnello 800 gr; Couscous 450 gr; Ceci lessati - 50 gr; Uvetta 50 gr; Zucchine 3; Pomodori 2; Cipolle 2; Carote 2; Samna (burro chiarificato) 40 gr; Olio extravergine d'oliva 3 cucchiaini da tavola; Zafferano 1 bustina; Prezzemolo 1 mazzetto; Coriandolo 1 mazzetto; Paprika piccante 1 cucchiaino da tè; Sale q.b.

**PROCEDIMENTO**

Lavate i ceci e lasciateli in ammollo per 24 ore.  
Tritate le cipolle e fatela rosolare nell'olio.  
Unitevi i ceci scolati, le carote pulite e tagliate a fette, pepe macinato al momento e lo zafferano. Unitevi, quindi, la carne tagliata a pezzi grossi e le spezie. Coprite il tutto d'acqua e lasciate cuocere a fuoco molto moderato per circa un'ora . Salate adeguatamente.  
Sgranate il cous cous con un cucchiaino di olio, circa 60 ml d'acqua e regolate di sale.  
Cuocere il cous cous a vapore per 30 minuti circa. Bagnatelo nuovamente con altri 60 ml d'acqua. Aggiungete allo stufato l'uvetta sciacquata, i pomodori tagliati grossolanamente a pezzi, le zucchine affettate, il prezzemolo e il coriandolo tritati.  
Lasciate cuocere ancora per 30 minuti a fuoco moderato, dopo aver posto nuovamente il couscous nella pentola. Prendete una tazza dell'intingolo dello stufato, unitevi il pepe e della paprika, così da renderlo piccante.  
Versate il couscous in una grande ciotola di terracotta ed inumiditelo con il sugo dello spezzatino. Disponete sopra al couscous la carne e le verdure, bagnate nuovamente il tutto con il fondo di cottura e infine portate in tavola, servendo a parte la salsa piccante.