

Couscous al cavolfiore e scampi



1. Rimuovere torsolo e foglie dal cavolfiore. Tagliare la parte rimanente a fettine sottili e metterle da parte (possibilmente immersi in acqua con ghiaccio).
2. Frullare la parte rimanente di cavolfiore fino ad ottenere una pasta granulosa rassomigliante al couscous. Aggiungervi il couscous vero precedentemente cotto. Condire con una manciata di uva sultanina, olio d'oliva, sale e pepe e mescolare.
3. Sminuzzare le code di scampi private del guscio.
4. Servire il couscous marinato in un piatto fondo,

sistemarvi sopra le code di scampi e le fettine di cavolfiore messe da parte all'inizio con qualche foglia di insalatina.

5. Completare il piatto di scampi e couscous versandovi sopra della crema di aragosta prima portata a bollore. La crema di aragosta è ottenuta da testa, zampe e carapace di aragosta. Aggiungere dado di pesce, vegetale o pollo a un trito di erbe aromatiche e portare a bollore. Spegnerne, lasciar raffreddare e riportare nuovamente a bollore. Dopo il filtraggio al colino, la crema di aragosta è pronta.

Si trova in commercio anche in confezioni pronte all'uso.