

## Fiori e mare

Scritto da Tania Catalano  
Mercoledì 02 Dicembre 2009 20:54

---

### Ingredienti per 70 gr di couscous

6 fiori di zucca  
100 gr. Di pesce spada  
1 cipolla novella  
6 pomodorini  
basilico  
peperoncino q.b.

Preparare il couscous secondo la ricetta base irrorata con del fumetto di brodo di pesce. Fare appassire e dorare la cipollina ed i fiori di zucca con olio extra vergine e peperoncino. Aggiungere il pesce spada a dadini e sfumare con del vino bianco. Aggiungere i pomodorini e completare la cottura a fuoco vivace. Versare in una ciotola e spolverizzare con pistacchio di Bronte macinato.