Il Couscous tra Erice e Pantelleria

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 23 Aprile 2020 13:06



Un incontro tra due **Couscous**, quello di **Trapani**, o meglio di **Erice** (TP) rappresentato dallo Chef **Matteo Giurlanda** e quello di **Pantelleria** (TP), illustrato dallo Chef **Pino Farina**, al fine di ribadire la bontà del prodotto incocciato artigianalmente rispetto a quello precotto, con un finale dolce a base di... **Makroud**, dolcetti di origine tunisina tipici dell'isola di **Pantelleria**. Due mondi e culture della stessa provincia a confronto diversi, ma con tantissimi punti in comune, uniti dall'associativismo espresso da **Matteo Giurlanda**, titolare del **Ristorante Monte San Calogero** e ideatore del "**Tour del Couscous**", realizzato insieme ai membri dell'**Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi** un sodalizio affiliato alla **Federazione Iitaliana Cuochi**, e dall'esperienza di **Pino Farina**, chef della ristorazione alberghiera modulata dalla sua indiscutibile cultura pantesca. Qui di seguito troverete la registrazione della diretta **Facebook** con tutti gli interventi e la ricetta dei dolcetti dello Chef **Pino Farina**, fatemi sapere i risultati...

{youtube}pQJ_ldpLNDQ{/youtube}

RICETTA DEI MAKROUD dello CHEF PINO FARINA

(Dolce di origini tunisine a base di semola e datteri)

Ingredienti

- 10 datteri denocciolati del tipo al naturale o "ramati", senza aggiunta di glucosio
- 1 tazza di Ghee (burro tunisino) o in alternativa di burro chiarificato (anidro)
- 3 tazze di semola da couscous (di settimo passaggio ai cilindri, adatta all'incocciamento del couscous)
- acqua q.b.
- miele q.b.
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Denocciolate 10 datteri e tagliateli a pezzetti. Sciogliere a bagnomaria 1 tazza di ghee, poi aggiungete le 3 tazze di semolino e il pizzico di sale. Mescolate bene con le mani, sbriciolando bene la pasta come se si trattasse di un couscous. Aggiungete acqua poco per volta fino a che la miscela non acquisti una consistenza simile a quella degli gnocchi (ossia, compatta ma non troppo bagnata). Formate dei lunghi cilindri con la pasta e, a distanze regolari formate un avvallamento in cui inserire un pezzetto di dattero. Coprire il dattero con altra pasta e arrotondate bene il cilindro in modo che i datteri siano interamente coperti dalla pasta. Poi tagliate il cilindro a pezzetti lunghi 2 cm circa con un taglio diagonale. Cucinate i dolcetti in forno su una teglia coperta con carta da forno a calore moderato finché non assumono un bel colore dorato. Poi immergerli subito in una miscela di miele caldo e acqua e metteteli a raffreddare su una griglia.