

PIRAMIDE DI COUS COUS CON SARDE

Ricetta di Gianni Zichichi

Gianni Zichichi, giovane venticinquenne chef emergente trapanese, già allievo di Peppe Buffa, propone una piramide di cous-cous con sarde. Da cinque anni s'è appassionato alla cucina, da tre ha aperto un ristorante tutto suo «Nanni ristorante». In via Firenze, 19 a Casa Santa Erice. Un delizioso piatto da proporre nel menù di Natale, che si presenta in maniera elegante e raffinata nel piatto, di cui di seguito diamo la ricetta:

Ingredienti per 4 persone:

- 300 grammi di semola per cous cous
- 500 di sarde sfilettate
- 1 mazzetto di finocchietto selvatico
- 50 gr di uva passa
- 50 di pinoli
- 150 di mandorle tostate
- 1 cipolla

- 1 litro di passata di pomodoro fresco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 100 gr. di olio extra vergine d'oliva
- 100 cl. di vino bianco
- prezzemolo
- 2 pistilli di zafferano
- sale, pepe e peperoncino

