

## COUS COUS DOLCE

### *Ingredienti per 20 persone:*

- 500 gr di semola di cous cous
- 40 gr zucchero canna
- 1 kg arance
- uvetta sultanina + rum o vino da dessert
- mandorle + zucchero per caramellare
- pinoli
- granella di pistacchio
- cioccolato fondente
- cannella
- scorza di 1 arancia
- 6 tazzine di acqua
- 6 tazzine di spremuta di arancia

### *Preparazione:*

Seguire il procedimento dell'"incocciatura" tradizionale e fare cuocere a vapore la semola intercalata con le fette dell'arancia.

A cottura quasi ultimata aggiungere lo zucchero, spruzzare con un po' di acqua fredda, lasciare riposare per 5 minuti circa ed infine rimettere sul fuoco aggiungendo l'uvetta per altri 10 minuti.

A fine cottura aggiungere pinoli, mandorle, granella di pistacchio e cioccolato fondente grattugiato.

Guarnire con fette di arancia e cioccolato fondente grattugiato e servire accompagnandolo con una crema allo zibibbo, al cioccolato, al pistacchio, all'arancia....

### *Procedimento più veloce:*

Bagnare la semola di cous cous precotto con il succo di arancia e con l'acqua tiepida dove abbiamo sciolto zucchero e cannella.

Mettere l'uvetta ammollo nel rum (o vino da dessert).

Fare caramellare le mandorle in un padellino con un po' di zucchero aggiungendo un po' di acqua

fredda q.b. e fare raffreddare.

Infine aggiungere alla semola uvetta, mandorle, scorza di 1 arancia grattugiata, granella di pistacchio, pinoli e cioccolato fondente a pezzetti