

## Wilmcoùs (couscoùs alla Wilmùx)

Premessa fondamentale: il Couscoùs alla Wilmùx è pietanza unica, a base di carne, legumi e verdure.

Piatto primaverile, perché servono il capretto o l'agnello da latte, reperibile più facilmente a fine inverno, le fave e i carciofi. Ma con il congelato e la globalizzazione si fa sempre.

Il Couscoùs non è l'ingrediente base: è uno degli ingredienti che va dosato con discrezione, che va "ricercato" dal commensale; tant'è che il successo del piatto è decretato proprio quando di Cous-cous non ne rimane più, ed un commensale, ricercando tra carni e verdure, esclama: "...ci sarebbe voluto ancora un po' di Couscous".

In effetti il Couscoùs funge da raccolta del mix di sapori.

E' un piatto da "cena con amici", di non semplice realizzazione..

Piace a tutti, dal muratore affamato al gay in dieta; escluso "petizzi" cioè infantil-viziatielli.

Ci vuole il Cuoco, non il "cucinatore".

Insomma, come per cucinare una **Paella** (vedi ricetta), e qualcuno che l'ha letta si accorgerà di alcune ...analogie (più culturali che altro).

Il Couscoùs alla Wilmùx va cucinato per almeno 8-10 persone, in idonea padella di tipo alberghiero.

La ricetta che seguo utilizza carne di capretto, ma va bene anche l'agnello da latte e macinato di solo bovino (vitellone), per fare delle polpette medie e tonde.

E' supercollaudata e gradita anche da veri intenditori. La garantisco.

L'ho appresa durante un lungo soggiorno a Casablanca, per un ...piccolo (!!!) intervento chirurgico.

Wilmùx è un personaggio fiabesco. Grande donna-chirurgo, di Casablanca appunto. Un po' cinica, ma grande cuoca. Poi cucinava il Couscoùs con quel che .... ricavava dalla sala operatoria, da lei ritenuto MOLTO PREZIOSO. Diceva ai commensali che trattatasi di ... polpette di carne.

Ma ... trattatavasi di ben altro!

**Le polpette di carne , nella ricetta Couscoùs alla Wilmùx, testimoniano (non a caso il termine usato) le fiabesche origini del piatto. "Testimoniano" poi anche le preziose mani della Chirurga, ...rubate alla cucina.**

### LA SPESA/ DOSAGGI (per 8 -10)



COUSCOUS: usare esclusivamente il tipo precotto, che per chi non ha pratica con il "fatto a mano" genuino, va molto meglio. Si trova nei supermercati forniti, della Tipiak o della Ferrero, in confezioni da 500 gr e cuoce in 4-5 minuti. Solo in collaborazione con una cuoca di Paesi NordAfricani ci si può cimentare con il couscous vero. Tentativi "fai da te", si sono rivelati costosi e faticosi fallimenti. Dosi: 3 cartoncini (1,5 Kg)

CARNI: capretto o agnello a pezzi medi con l'osso (kg 2.5), macinato bovino 750 gr).

LEGUMI: ceci secchi 300 grammi (banditi i ceci precotti in scatola), 2 chilogrammi e mezzo di favette (anche congelate tipo: Il Sole di Orogel da 450 gr.)

VERDURE: 3/4 cipolle bianche, mezzo chilogrammo o più di carote, idem di zucchine, idem di pomodori peretta (o tre scatole di pelati Cirio o Mutti), 5 bei carciofi per isolarne il cuore (ma anche cuori di carciofo congelati), mezza zucca gialla (mezzochilogrammo)

SPEZIE: un pizzico di peperoncino, uno di coriandolo, ma anche nessuna spezia, per un piatto etnico ma delicato.

Più: 150 gr di burro, due bicchieri di olio d'oliva, due litri di brodo leggero (ottimo il granulare di pollo o il Bauer trentino).

### PRELIMINARI

Ammollare i ceci in acqua fredda 24 ore prima, cambiano alcune volte l'acqua di ammollo.

### COTTURA

La cottura prevede tre fasi.

La prima per la precottura delle carni (ovino + polpette), la seconda di assemblaggio carni/ verdure/legumi e la terza per la cottura del Couscoùs e guarnizione del piatto di portata.

#### PRIMA FASE

Si inizia un ora e mezzo, due, prima di servire o dell'ora di appuntamento degli ospiti.

In padella di acciaio si rosola, in olio di oliva, la carne di capretto per un quarto d'ora. Quindi si toglie e nella stessa padella si rosolano le cipolle affettate con metà delle carote a pezzetti piccoli. Poi si raggiunge la carne di capretto, quindi il pomodori e i ceci. Lasciare cucinare in su bollire per due ore. Rimastare piano di tanto in tanto. Se necessario aggiungere un po' di brodo, perché il tutto delle essere piuttosto liquido e rimanere tale.

Contemporaneamente si preparano le polpette, mescolando la carne macinata ad un battuto di cipolla e sale. La cottura si fa in brodo bollente. Si fanno palline della grandezza di una noce o poco più, che poi si "sfarinano" rapidissimamente in poca farina bianca 00, quindi si buttano nel brodo bollente. Cucinare 10 minuti.



### SECONDA FASE

Tagliare a tocchi medi le verdure: carote, zucca, zucchine e cuori di carciofo. In poco olio e in capace padella porre tutto in cottura e aggiungere le fave. Lasciare rosolare per mezz'ora circa. Poi stufare con due bicchieri di brodo, per una decina di minuti, fino ad assorbimento.



### TERZA FASE

E' l'ora del Couscous.

Padella capace in acciaio. Due litri di acqua salata. Portare a bollire e aggiungere a pioggia il chilo e mezzo di couscous precotto. Mescolare con paletta di legno. Aggiungere i 150 gr di burro. Cucinare per 5 minuti e comunque sintanto che tutta l'acqua è stata assorbita . Spegner il fuoco , coprire la padella e lasciare riposare ancora per alcuni minuti, ma non lasciare raffreddare



### SERVIZIO

Il servizio è importante.

Bisogna preparare un grande piatto unico da centrotavola, per favorire il "self-service".

Al centro la "montagna bianca" di Couscous. Fare un "cratere" e inserivi le verdure. Ai lati la carne d'agnello con il suo sugo liquido e i ceci. In una zona anche le polpette, che si mescoleranno da sole al sugo.

Io mi sono organizzato con un piatto ovale.

Si serve il primo assaggio: una cucchiata di couscous + verdure + legumi con due polpettine e un pezzo di carne con l'osso.

Il cuoco elenca gli ingredienti e invita a fare da soli il bis.

### VINI

Si accompagna con vino mosso fresco, va bene lo spumate ed anche il prosecco. Meglio un rosè.

Non fare altre pietanze. Accettabile solo un abbondante insalata verde e basta! Si può evitare anche il dolce.

**Precisazione finale: non sono mai stato a Casablanca e nemmeno ..... sottoposto a certi interventi chirurgici!**