

Couscous

ALGERIA



CNA | Circoscrizione Speciale del Nord Africa Sant'Agostino

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1891, Oran / Orano
National patron | *Patrono nazionale* – Saint Charles de Foucauld | *San Charles de Foucauld*

PREP TIME 30 MINS | **COOK TIME** 1 HR 10 MINS | **TOTAL TIME** 1 HR 40 MINS | **PREPARAZIONE** 30 MINUTI | **COTTURA** 1 ORA E 10 MINUTI | **TOTALE** 1 ORA E 40 MINUTI



* The very first Salesians arrived in Algeria in 1891 but they retired in 1976. They plan to come back soon.

Couscous is by origin a Numidian dish of small, steamed balls of crushed durum wheat semolina that is traditionally served with a stew spooned on top.

INGREDIENTS | 10 servings

- 60-70 ml olive oil, divided
- 8 mutton chops, fat removed
- 4 chicken drumsticks
- salt and ground black pepper to taste
- 3 onions, quartered
- 2 Tbsp ground turmeric
- 2 Tbsp ground cumin
- 2 Tbsp ground coriander
- 3 potatoes, cut into chunks

* I primissimi Salesiani arrivarono in Algeria nel 1891 e si ritirarono nel 1976. Hanno in programma di tornare presto.

Il **couscous** è un piatto numidico composto da piccole palline di semola di grano duro schiacciate e cotte al vapore, servite di solito con uno stufato al cucchiaio.

INGREDIENTI | 10 porzioni

- 60-70 ml di olio d'oliva, distribuito
- 8 costolette di montone, senza il grasso
- 4 cosce di pollo
- sale e pepe nero macinato a piacere
- 3 cipolle, tagliate in quarti
- 2 Cc di curcuma macinata
- 2 Cc di cumino macinato
- 2 Cc di coriandolo macinato
- 3 patate, tagliate a tocchetti

- 3 turnips, cut into chunks
- 3 carrots, sliced lengthwise and cut into chunks
- 1 (6 ounce / 170 g) can tomato paste
- 2 Tbsp ras el hanout
- 1 (7 ounce / 200 g) can chickpeas, drained
- 2 zucchini, sliced lengthwise and cut into chunks
- 5 sprigs cilantro, chopped

Couscous

- 750 ml water
- 360 gr couscous (2 cups)
- 1 Tbsp butter
- 3 Tbsp harissa

PREPARATION

1. Heat 40 ml olive oil in a large pot over medium-high heat. Season mutton chops and chicken drumsticks with salt and pepper; cook in batches with onions in the hot oil until browned, about 2 minutes per side. Transfer to a large plate.
2. Scrape the bottom of the pot with a wooden spoon to release browned bits. Return mutton chops and chicken to the pot. Pour in enough water to cover; add turmeric, cumin, and coriander. Cover and bring to a boil. Reduce heat to medium; simmer for 20 minutes.
3. Stir potatoes, turnips, and carrots into the pot. Simmer, covered, until vegetables start to soften, about 10 minutes. Mix in tomato paste and ras el hanout; cook for 10 minutes. Stir in chickpeas, zucchini, and cilantro; continue cooking, covered, until zucchini is tender, about 5 minutes.
4. Bring 3 cups water to a boil in a saucepan; remove from heat and stir in couscous and butter. Cover saucepan and let stand until water is absorbed completely, 5 to 10 minutes. Fluff couscous with a fork and stir in 1 tablespoon olive oil. Transfer to a serving dish.
5. Ladle 30 ml of cooking liquid into a bowl; mix in harissa until smooth.
6. Scoop vegetables onto a serving plate. Scoop mutton and chicken onto a separate plate. Serve alongside couscous, harissa sauce, and remaining cooking liquid in the pot.

SALESIANS IN ALGERIA

Algeria will be part of the Special Circumscription of North Africa (CAN), which also includes Tunisia and Morocco. The circumscription officially came into being on 28 August 2024, the feast day of St Augustine, the provincial patron saint.

Bon appetite!



Buon appetito!

- 3 rape, tagliate a tocchetti
- 3 carote, tagliate a fette in lunghezza e poi fatte a tocchetti
- 1 lattina di concentrato di pomodoro (170 g)
- 2 Cc di ras el hanout
- ceci in scatola, scolati (200 g)
- 2 zucchine, tagliate a fette in lunghezza e poi fatte a tocchetti
- 5 rametti di coriandolo, tritati

Couscous

- 750 ml di acqua
- 360 gr di couscous
- 1 Cc di burro
- 3 Cc di harissa

PREPARAZIONE

1. Scaldate 40 ml di olio d'oliva in una pentola grande a fuoco medio-alto. Condite le costolette di montone e le cosce di pollo con sale e pepe; cuocetele a pezzi con le cipolle nell'olio caldo fino a doratura, circa 2 minuti per lato. Trasferite in un piatto grande.
2. Raschiate il fondo della pentola con un cucchiaio di legno per staccare i pezzi rosolati. Riportate le costolette di montone e il pollo nella pentola. Versate acqua fino a coprire il tutto; aggiungete curcuma, cumino e coriandolo. Coprite e portate a ebollizione. Riducete il calore a medio; cuocete a fuoco lento per 20 minuti.
3. Mescolate le patate, le rape e le carote nella pentola. Cuocete a fuoco lento, coperto, finché le verdure non iniziano ad ammorbidirsi, circa 10 minuti. Aggiungete il concentrato di pomodoro e il ras el hanout; cuocete per 10 minuti. Aggiungete i ceci, le zucchine e il coriandolo; continuate a cuocere, tenendo coperto, finché le zucchine non saranno tenere, circa 5 minuti.
4. Portate a ebollizione 3 tazze d'acqua in una casseruola; togliete dal fuoco e mescolate il couscous e il burro. Coprite la casseruola e lasciate riposare finché l'acqua non sarà completamente assorbita, da 5 a 10 minuti. Sgranate il cuscus con una forchetta e mescolate con 1 Cc di olio d'oliva. Trasferite in un piatto da portata.
5. Versate 30 ml di liquido di cottura in una ciotola; mescolate con l'harissa fino ad ottenere un composto omogeneo.
6. Distribuite le verdure su un piatto da portata. Mettete il montone e il pollo in un piatto a parte. Servite insieme al couscous, alla salsa di harissa e al liquido di cottura rimasto nella pentola.

SALESIANI IN ALGERIA

L'Algeria sarà parte della nuova circoscrizione speciale del Nord Africa (CNA), che comprende anche Tunisia e Marocco. La circoscrizione è nata ufficialmente il 28 Agosto 2024, festa di Sant'Agostino, patrono ispettoriale.