TAGIHE MARROQUINO DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

ESPECIARIAS

1 colher (chá) de canela

1 colher (chá) de cominho

pimenta-do-reino

manjericão (se tiver folhas frescas, adicione no final)

coentro (opcional)

MODO DE PREPARO

Refoque o alho e cebola no azeite, adicione páprica e tomate mexa por uns 5 minutos.

Adicione os demais ingredientes picados, sal e especiarias.

Coloque água e deixe cozinhando em fogo médio até que tudo fique macio (20 minutos aproximadamente).

Coloque o molho de tomate e adicione mais tempero/sal, se necessário.

Cozinhe por mais alguns minutos, desligue e sirva.

O recipiente comum utilizado para servir, e que acompanha o nome desta receita , se chama Tagine Marroquino.

No entanto, fique à vontade para servir em qualquer recipiente de cerâmica ou outro de escolha.

Dicas de acompanhamento: cuscuz, salada verde, falafel e húmus.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13419-tagihe-marroquino-de-grao-de-bico.html