CARRÉ E COUSCOUS MARROQUINO DO D'AUTORE

INGREDIENTES

250 g carré de cordeiro

100 g de couscous marroquino

azeite

sal

pimenta-do-reino

80 g de de coalhada

5 g de alho

20 g de cenoura em cubinhos (brunoise)

20 g de abobrinha em cubinhos (brunoise)

20 g de ervilha

manjericão e hortelã

200 ml de caldo de legumes

60 ml de vinho branco

30 g de tomatinho cereja

salsinha

cebolinha

MODO DE PREPARO

Tempere o couscous em um recipiente com sal, azeite e pimenta-do-reino

Aqueça o caldo de legumes e coloque no pote em que está o couscous temperado

Vede o recipiente e aguarde cerca de 10 a 15 minutos

Após couscous cozido, coloque em uma frigideira, azeite, alho e na sequência cenoura e abobrinha

Após todos os itens na panela, coloque o vinho branco para extração de sabores

Na sequência adicione o couscous marroquino e finalize-o com tomatinho cereja, salsinha, cebolinha e a ervilha

Últimos ingredientes para serem acrescidos no final também, hortelã e manjericão para trazer todo frescor

Em outra frigideira simultaneamente coloque azeite e após bem aquecida adicionar os carrés para que fique no ponto em que deseja

Feito tudo isso, somente empratar da forma desejada e adicionar coalhada para degustar com o restante dos itens

.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13492-carre-e-couscous-marroquino-do-dautore.html