

CUSCUZ MARROQUINO

INGREDIENTES

2 filezinhos de peito de frango
250 g de cuscuz marroquino (1/2 caixa)
1 cenoura média ou grande
1 tomate
1 pepino
1/2 cebola
1 dente de alho
1 /2 xícara de ervilhas frescas
alho-poró, cebolinha e salsinha a gosto
3 colheres de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o frango como preferir e reserve.

Corte o pepino, o tomate e a cenoura em pedaços bem pequenos e reserve.

Em uma panela, refogue o frango com cebola e alho.

Quando o frango estiver dourando, acrescente 3 copos de água

Assim que a água ferver, adicione os legumes, a cebolinha, a salsinha, o alho-poró, as ervilhas e os temperos a gosto.

Deixe ferver por cerca de 1 a 2 minutos, e após esse tempo desligue e coe a mistura do frango e legumes, reservando o caldo.

Em outra panela, ferva 2 xícaras do caldo reservado anteriormente.

Quando a água estiver borbulhando, desligue o fogo e acrescente o cuscuz.

O cuscuz vai absorver o caldo de frango com legumes em cerca de 2 minutos.

Quando o caldo já estiver absorvido e o cuscuz cozido, passe-o para uma travessa e acrescente a manteiga.

Se desejar, acrescente um pouco de azeite.

Em seguida, acrescente a mistura de frango e legumes e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14970-cuscuz-marroquino.html>