

CUSCUZ MARROQUINO COM SUMMAC

INGREDIENTES

- 1 xícara de cuscuz marroquino
- 1 e 1/2 xícara de água
- 2 colheres (sopa) cheia de summac (ingrediente árabe)
- Raspas de 1 limão
- 300 g de linguiça toscana picada sem pele
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de pinhão cozido sem casca e cortado em rodela

MODO DE PREPARO

Ferva a água.

Em um pote, coloque o cuscuz marroquino, o summac e o limão, misture e adicione a água fervente. Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma panela grande, coloque a manteiga e frite a cebola e, logo após, frite o alho.

Em seguida, coloque a linguiça em pedacinhos com o pinhão e deixe cozinhar, mas sem deixar secar toda a água.

Solte com um garfo o cuscuz marroquino.

Em seguida, junte na panela com o restante dos ingredientes e misture bem.

Acerte o sal, se precisar, e adicione azeite a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15858-cuscuz-marroquino-com-summac.html>