

COUSCOUS MARROQUINO DELICIOSO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 colheres (sopa) de azeite

suco de um limão

1 colher (café) rasa de pimenta-do-reino

1 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva a água.

Adicione o sal e a manteiga e mexa até que a manteiga derreta.

Abaixe o fogo, coloque o couscous e hidrate-o por aproximadamente quatro minutos.

Coe com uma peneira, coloque em uma vasilha e leve para a geladeira por pelo menos 30 minutos ou até que esteja frio.

Em uma outra vasilha coloque o tomate cortado em quadradinhos bem pequenos, a salsa cortada grosseiramente, as castanhas trituradas, os rabanetes e as uvas passas.

Leve essa mistura à geladeira por uns 10 minutos para ficar geladinha.

Para o molho, misture o limão, o azeite, a pimenta-do-reino e o sal em uma pequena vasilha.

Passado o tempo de geladeira, retire o couscous e a saladinha e misture-os em uma única travessa.

Aos poucos, vá adicionando o molho e mexendo até que todo o couscous tenha recebido este molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22411-couscous-marroquino-delicioso.html>