

CUSCUZ MARROQUINO COLORIDO

INGREDIENTES

- 1 xícara de cuscuz marroquino
- 1 xícara de água fervente com sal, pimenta e orégano a gosto
- 1 lata de milho verde sem a água
- 1 lata de ervilha sem a água
- 8 bastões de kani kama picados
- 6 castanhas-do-pará picadas
- azeite para regar

MODO DE PREPARO

Coloque o cuscuz marroquino em uma vasilha (é nessa vasilha que você irá mexer e servir). Acrescente a água fervente e tampe. Deixe tampado por 5 minutos.

Enquanto o cuscuz absorve a água e o sal, vá picando as castanhas e os bastões de kani.

Depois dos 5 minutos, misture todos os ingredientes com o cuscuz. Acerte o sal, regue com azeite e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30516-cuscuz-marroquino-colorido.html>