

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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