

CUSCUZ COM SALMÃO

INGREDIENTES

250 g de salmão

1 xícara de cuscuz marroquino (semolina)

1 xícara de água

1 limão siciliano

gengibre

sal

1 cebola roxa pequena

tomatinhos cereja

cebolinha

amêndoas fatiadas

azeite

MODO DE PREPARO

Salmão:

Grelhe em um fio de azeite sem deixar o salmão secar.

Deixe esfriar e desfie em pedaços não muito pequenos, pois ao misturar com o cuscuz vai desfiar mais.

Cuscuz:

Coloque água na panela para ferver, acrescente o suco de meio limão siciliano e pedaços de gengibre.

Depois que a água ferver apague o fogo, retire os pedaços de gengibre e adicione sal a gosto.

Acrescente o cuscuz, tampe e deixe que absorva a água e depois solte os grãos com um garfo.

Deixe esfriar um pouco, tempere com azeite, o suco do restante do limão siciliano, a cebolinha e cebola roxa picadas.

Corte os tomatinhos ao meio e acrescente ao cuscuz junto com o salmão desfiado e as amêndoas.

Antes de servir, deixe ao menos 30 minutos na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34117-cuscuz-com-salmao.html>