

CUSCUZ MARROQUINO DO JULIM

INGREDIENTES

250 g de sêmola para cuscuz marroquino

100 g de tomate seco

100 g de parmesão ralado em tiras

70 g de manteiga

1/2 cebola picadinha

manjeriço, salsa e cebolinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva 300 ml de água e despeje em uma cuba com a sêmola. Espere 5 minutos e com um garfo mexa até os grãos se soltarem bem.

Em uma frigideira grande, refogue a cebola na manteiga e deixe dourar.

Pique a salsa, o manjeriço e a cebolinha em pedaços pequenos e reserve.

Adicione a sêmola na frigideira e refogue bem.

Com o fogo desligado, adicione o tomate seco em pedaços pequenos, a salsa, o manjeriço, a cebolinha e o parmesão.

Acerte o sal.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36978-cuscuz-marroquino-do-julim.html>