

CUSCUZ MARROQUINO DE LEGUMES, PASSAS E NOZES

INGREDIENTES

1 xícara de cuscuz
1 xícara de caldo de legumes
azeite
salsa
cebolinha
hortelã
1 cebola
1 pimentão
nozes
1/2 tomate
nozes
uvas passas
pimenta-do-reino branca
sal
1 cenoura
1/2 abobrinha

MODO DE PREPARO

Hidratar o cuscuz com o caldo de legumes e soltar levemente com garfo.

Temperar com azeite, salsa, cebolinha e hortelã bem picadinhas.

Refogar a cebola e o pimentão em um fio de azeite até elas murcharem.

Cortar a abobrinha e a cenoura e cozinhar “al dente”.

Misture tudo isso ao cuscuz e acrescente as nozes, uvas passas, pimenta branca, mais sal se necessário.

Servir frio ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39959-cuscuz-marroquino-de-legumes-passas-e-nozes.html>