

# 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>