

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 cozinhá-las “al dente”.

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

Servir frio ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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