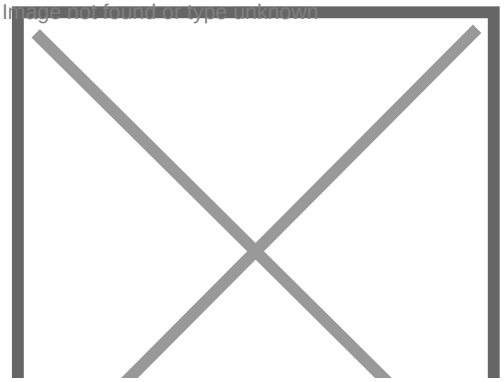

Couscous marroquino com toque de alho

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Couscous marroquino	1 embalagem	500 g
Água	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	451 ml
Cenoura (picado - brunoise)	1 xícara e meia (chá)	180 g
Pimentão vermelho (picado - brunoise)	1 xícara (chá)	100 g
Pimentão amarelo (picado - brunoise)	1 xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres e meia (chá)	12,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino	Meia colher (chá)	1,5 g
Salsa (picada)	1 xícara (chá)	40 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o cuscuz e junte a água, previamente fervida. Cubra com

plástico-filme e deixe hidratar por 5 minutos, ou até absorver todo o líquido. Solte com um garfo e reserve.

2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve em fogo alto para aquecer. Junte a cenoura e os pimentões e refogue por 3 minutos. Acrescente o cuscuz, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a pimenta-do-reino, e misture por 5 minutos, ou até aquecer bem. Finalize com a salsa e sirva em seguida.