Cuscuz com legumes

www.receitasdafia.com/receitas/cuscuz-com-legumes

Um pouquinho do sabor árabe de forma rápida e fácil. Confira a receita.

Cuscuz com legumes
Image not found or type unknown

35 min 4 porções

Ingredientes

- 3 cebolas pequenas
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal a gosto
- Cúrcuma a gosto
- Cominho a gosto
- Pimenta-do-reino (branca e preta) a gosto
- 2 cenouras médias
- 200 gramas de molho de tomate
- 1 abobrinha
- 1 berinjela
- Alcaparra a gosto
- ½ xícara de cuscuz marroquino
- Curry a gosto
- Canela a gosto
- Castanha de caju a gosto
- Damasco a gosto
- Salsinha a gosto

Modo de Preparo

1. Pique a cebola e coloque para refogar com a manteiga.
2. Adicione o sal, cúrcuma, cominho e pimenta do reino, misture em fogo baixo.
3. Pique a cenoura e acrescente na panela, adicione o molho de tomate e água fervente até cobrir os ingredientes. Tampe e deixe cozinhar (a cenoura leva mais tempo, por isso é colocada primeiro).
4. Corte a abobrinha e a berinjela, acrescente na panela, acerte o tempero e adicione as alcaparras. Feche a tampa novamente.
5. Enquanto os legumes cozinham, tempere o cuscuz com sal, curry e canela. Misture bem e despeje água fervente até cobrir a mistura. Deixe hidratar por 3 minutos.
6. Pique as castanhas, os damascos e a salsinha.
7. Coloque o cuscuz já hidratado na panela junto as castanhas, damascos e salsinha. Misture bem, feche a panela e desligue o fogo enquanto prepara os acompanhamentos.
8. Sirva o cuscuz com folhas de ora-pro-nóbis e um ovo frito, se quiser.
9. Bom apetite.