



RECEITAS DA FIA

Cuscuz Marroquino

www.receitasdafia.com/receitas/cuscuz-marroquino

Aprenda essa receita deliciosa de cuscuz marroquino, super fácil de fazer, rápido e rende muito. Não se assuste com a quantidade de ingredientes pois é isso que deixa essa receita super especial.

Cuscuz Marroquino

 60 min

 9 porções

Ingredientes

- 1 xícara de [pimentão vermelho](#)
- 1 xícara de [pimentão amarelo](#)
- 2 [cebolas roxas](#) pequenas
- 1 [cenoura](#) média
- 2 dentes de [alho](#)
- 1 [abobrinha](#) média
- 200 g de [grão de bico](#) cozido e escorrido
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 200 g de [cuscuz](#) seco
- 1 colher (sopa) de curry
- 1 tablete de caldo de legumes dissolvido em 250ml de água quente
- 1/2 xícara de [amêndoas](#) torradas
- 3 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 2 colheres (sopa) de hortelã picado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Comece hidratando o cuscuz, misturando o caldo bem quente ao curry e adicionando o líquido aos grãos, cubra e deixe descansar.
2. Enquanto isso, pique todos os legumes em cubos não muito grandes, apenas o alho deve ser cortado em pedaços pequenos.
3. Misture então o alho, os pimentões, a cebola, a cenoura e a metade do azeite e leve para assar em temperatura média por 20 min.
4. Após esse tempo, adicione as abobrinhas, deixe assar por mais 15 min e por fim, adicione o grão de bico e deixe assar por mais 5 min.
5. Retire do fogo, acerte o sal e a pimenta.
6. Então, em uma tigela grande misture os legumes com o cuscuz bem solto e finalize misturando o restante do azeite, as ervas frescas e as amêndoas torradas.
7. Acerte o sal se necessário.