



## Couscous marroquino com ratatouille



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:30

### Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Couscous marroquino	1 xícara e meia (chá)	200 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Abobrinha (cortada em cubos de 3cm)	1 unidade pequena	110 g
Berinjela (em cubos médios)	Meia unidade pequena	115 g
Alho poró (em cubos médios)	1 talo	90 g
Cogumelos paris (em lâminas)	2 xícaras (chá)	140 g
Tomate-cereja	1 xícara (chá)	145 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Prepare o couscous: em uma panela pequena, coloque a água, a manteiga, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal e leve ao fogo alto até ferver. Quando ferver, desligue o fogo e misture o couscous. Tampe a panela e deixe descansar por 6 minutos. Com o auxílio de um garfo solte os grãos. Reserve.
- 2.** Em uma "sauteuse" grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, a abobrinha, a berinjela, o alho poró e o cogumelo, e refogue por 5 minutos.
- 3.** Acrescente o couscous hidratado, o tomate e a salsa e sirva em seguida.