



Couscous marroquino diferente



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Couscous marroquino	3 xícaras e meia (chá)	500 g
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (sopa)	20 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Água fervente	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Seleta de legumes (congelada)	3 xícaras e meia (chá)	400 g
Nozes (quebradas)	1 xícara (chá)	100 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o couscous, metade do HONDASHI® Profissional, metade do sal e a água fervente, cubra com plástico filme e deixe hidratar por 10 minutos, ou até que o couscous absorva completamente a água.

2. Em uma panela grande, aqueça o Azeite TERRANO™ em fogo alto e refogue a seleta de legumes por 2 minutos, ou até estar aquecida. Junte o couscous previamente hidratado, o HONDASHI® Profissional e o sal restantes, e mexa.

3. Finalize com as nozes e a salsa. Sirva em seguida.