



Couscous marroquino com bacalhau



Rendimento
10 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	2 colheres (chá)	10 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Água fervente	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e desfiado)	2 xícaras (chá)	300 g
Seleta de legumes (congelada)	4 xícaras (chá)	400 g
Uva passa escura (sem semente)	1 xícara (chá)	120 g
Nozes (quebradas)	1 xícara (chá)	100 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, coloque o couscous, metade do HONDASHI® Profissional e do sal, e

a água fervente, misture e deixe hidratar por 10 minutos ou até que o couscous absorva completamente a água.

2. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até murchar. Acrescente o bacalhau e a seleta de legumes, e refogue por mais 2 minutos. Adicione o couscous previamente hidratado, o HONDASHI® Profissional e o sal restantes, e mexa.

3. Finalize com as passas, o restante do Azeite TERRANO™, as nozes e a salsa, misture e sirva em seguida.