



Couscous marroquino com ervilha e bacon



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Couscous marroquino	2 xícaras e meia (chá)	350 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g
Água fervente	3 xícaras e meia (chá)	700 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	100 g
Bacon (cortado em cubos)	1 xícara (chá)	130 g
Brócolis (em buquês pequenos)	1 maço	300 g
Pimenta-do-reino	Meia colher (chá)	1,5 g
Cebolinha-verde (picada)	1 xícara (chá)	40 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o couscous, o Caldo SAZÓN® Profissional e a água fervente. 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 o bacon e frite por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a ervilha e os brócolis, e refogue por mais 3 minutos, ou até que os brócolis fiquem “al dente”.

3. Adicione o couscous hidratado e a cebolinha, e misture delicadamente. Retire do fogo e sirva em seguida.