

## Salada de couscous marroquino

De tania ztania z

Esta receita de couscous é muito simples e como não leva natas fica bem mais leve.



Type: Prato Principal

Número de doses: 6 porções

Preparação: 10 min

Cozedura: 35 min

Pronto em: 45 min

Dificuldade: Muito Fácil

### Ingredientes

1 xícara de couscous marroquino

1 1/2 xícara de caldo de legumes

1/2 xícara de ervilhas frescas levemente cozidas

1/2 xícara de cebolinha verde picada

1/2 xícara de azeitonas pretas sem caroço em rodelinhas

2 colheres de sopa de folhas de manjeriço fresco picado

1 xícara de tomates cerejas cortados ao meio

raspas de limão

sal e azeite necessário

### Preparação

#### Passo 1

Em um recipiente hidratar o couscous com o caldo de legumes bem quente e deixar descansar por cerca de 10 minutos.

Soltar com um garfo e esfriar.

Passo 2

Juntar o resto dos ingredientes, misturar bem e temperar a gosto.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/salada-de-couscous-marroquino-fid-221052>



São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2018

Mkmouse