



Cuscuz Marroquino

Caldo de Vegetal

Grau de Dificuldade: **Fácil**

Rendimento: **3 porções**

Ingredientes

Para o Cuscuz:

- 160 g de cuscuz marroquino
- **280 ml de Caldo de Vegetal Battuto's**
- ½ abobrinha em cubos
- ½ cenoura ralada
- Tomate cereja cortado
- Azeite, sal e pimenta a gosto
- Ervas frescas para finalizar

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Coloque o cuscuz em um recipiente e cubra com o Caldo de Vegetal Battuto's quente.
- Tampe e deixe hidratar por cerca de 5 minutos.
- Solte os grãos com um garfo para deixar o cuscuz uniforme.
- Adicione a abobrinha, a cenoura ralada e o tomate cereja.
- Tempere com azeite, sal e pimenta a gosto.
- Finalize com ervas frescas, misture bem e sirva.