

COUSCOUZ

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

:: Ingredientes ::

250g ou 1 1/2 xícara de couscous

500ml ou 2 xícaras de água

200g de tomate cereja cortado ao meio

1 pimentão verde picadinho

1/2 cebola roxa picadinha

100g ou 3/4 xícara de castanha de caju salgada

1/2 maço de alface lavado e seco

sal, pimenta do reino e azeite de oliva a gosto

:: Como fazer ::

Coloque o couscous em uma tigela.

Leve a água ao fogo e quando ferver, desligue e despeje sobre o couscous. Mexa com um garfo e cubra a tigela com um pano de prato limpo. Deixe descansar por 10 minutos e mexa novamente para soltar bem os grãos.

Adicione os outros ingredientes, misture, tempere com sal, pimenta do reino e azeite e sirva com algumas folhas de alface.