Vegetarianas

CUSCUZ COM CURCUMA, SALSA E GRÃO DE BICO

Receita Oficial
Fácil
20 Min.
2 Doses

INGREDIENTES

- 200 G DE FARINHA DE SEMOLINA
- 3 G DE DENTES DE ALHO
- 100 G DE GRÃO DE BICO COZIDO, ENXAGUADO E ESCORRIDO
- 2 CL DE AZEITE
- 5 G DE AÇAFRÃO
- 6 RAMINHOS DE SALSA
- 20 CL DE ÁGUA
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Coloque a salsa na taça do robot com o acessório picador Ultrablade e programe a velocidade 12 durante 20 segundos.
2. Reserve metade da salsa picada e adicione o dente de alho descascado. Programe novamente na velocidade 12 durante 10 segundos.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte o azeite, o açafrão e o cuscuz. Escolha o programa de cozedura lenta P1 durante 2 minutos.
4. Verta a água e tempere com sal e pimenta. Inicie o programa de cozedura lenta P2 por 10 minutos.
5. Acrescente o grão de bico e a restante salsa. Programe na velocidade 4, a 80°C durante 3 minutos.