

CUSCUZ COM OVOS COZIDOS



INGREDIENTES

- 250 G DE SÊMOLA DE MILHO DE GRÃOS FINOS (COLOCADA NUMA TAÇA, SALTEADA)
- 4 CS DE AZEITE
- 2 CENOURAS DESCASCADAS E CORTADAS EM PEDAÇOS
- 2 CURGETES LAVADAS E CORTADAS EM PEDAÇOS
- 250 G DE GRÃO-DE-BICO COZIDO NA COOKEO, DEMOLHADO DURANTE 12H, EM IMERSÃO DURANTE 13 MINUTOS
- 2 SALSICHAS VEGETARIANAS
- 4 OVOS COZIDOS, LAVADOS
- 80 CL DE CALDO DE LEGUMES
- 1 CC DE ESPECIARIAS PARA CUSCUZ
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Faça um pequeno buraco na parte curva da casca dos ovos.

3. Aqueça o azeite na cuba. Numa taça à parte, junte o óleo à sêmola. Mexa.

4. Coloque os legumes, as salsichas, o caldo, o grão e as especiarias na cuba. Tempere com sal e pimenta e envolva tudo. Junte os ovos (com casca).

5. Tempo de cozedura: 8 minutos.

6. Adicione esta mistura à sêmola. Aguarde 5 minutos. Retire a casca dos ovos e sirva.
