

## CUSCUS MARROQUINO

### INGREDIENTES:

- 1 peito de frango
- 1 cenoura
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 tablete de caldo de frango light

### MODO DE PREPARO:

Cozinhar em água suficiente para hidratar o couscuz. Desfiar o frango e separar o caldo.

Hidratar o couscuz com o caldo conforme a embalagem (quantidade para duas pessoas).

Temperar com: canela, pimenta-do-reino e cominho, salsinha.

Misturar o frango, passas, amêndoas em lascas e pimentão vermelho fatiado.

Servir com salada verde, tomate cereja e molho de ervas:

#### Molho de Ervas

- 1 maço de salsinha, manjeriçã e coentro;
  - suco de 2 laranjas;
  - 50 g de parmesão ralado;
  - 50 g de nozes;
  - sal.
- Bater no liquidificador.

